AUSGABE NR. 61 | 2024

JG-PUBLIK

DAS INFOMAGAZIN DER JG-GRUPPE

SCHWERPUNKT

Ernährung.
Bewusst. Gesund. Nachhaltig.

NEWS

Was uns beschäftigt

JG VOR ORT

Einrichtungen hautnah

GRUPPE

INHALT

03 Vorwort

04 SCHWERPUNKT: ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG.

05 **Gemeinsam bewusst durch das Jahr 2024**
06 **Was bedeutet das Thema Ernährung für die Josefs-Gesellschaft?**
07 **In der gesamten JG-Gruppe: die Woche der bewussten Ernährung**
08 Nachgedacht: **Ernährung – mehr als nur Mahlzeiten!**
09 **Aktionen und Veranstaltungen in der Woche der bewussten Ernährung**
23 **Bewusste Ernährung in Zahlen**

24 NEWS: WAS UNS BESCHÄFTIGT

24 JG-Porträts: **Wir machen die JG besonders**
26 JG-Interview: **NRW-Krankenhausplanung und Krankenhausreform**
28 JG-Sport: **Freude über Bronze und Gold bei Special Olympics**
29 JG-Sport: **„Heinrich's" überzeugt bei Gala-Abend zu den Special Olympics**
30 JG-Sport: **Ticket für „Jugend trainiert für Paralympics"**
31 JG-Sport: **Team Heinrich-Haus beim B2Run in Koblenz aktiv**
32 JG-Ämter und -Berufe: **Im Porträt: Unsere Abteilung Nachhaltigkeit**
34 JG-Publikationen: **JG.Standard „JG.CaseManagement"**
35 JG-Publikationen: **Fachkonzept „Unterstützte Kommunikation"**
36 JG-Ausbildung: **LEAD: Programm zur Qualifikation von Führungskräften in der JG ist gestartet**
36 JG-Ausbildung: **Erfolgreicher Abschluss des Traineeprogramms**
37 JG-Führung: **Neue Geschäftsführerinnen im Porträt**

38 JG VOR ORT: EINRICHTUNGEN HAUTNAH

38 **Zurück zu den Wurzeln: 120-jähriges Bestehen des Josefsheims** | Josefsheim
39 **Gelungene Jubiläumsveranstaltung zu 100 Jahren Benediktushof** | Benediktushof
40 **Neue Unternehmensverbünde bilden starke Konstanten** | JG Ruhr-Lippe und JG Rur-Kliniken
41 **Haus Maurinus wird Teil der JOVITA Rheinland gGmbH** | JOVITA Rheinland
42 **CBP-Digitalpreis 2024** | Josefsheim
43 **Horst Pape lädt zum Klavierkonzert** | Burg Setterich
44 **Heinrich-Sommer-Preis zum 15. Mal verliehen** | Benediktushof, Heinrich-Haus, Josefsheim
45 **Zwei Partner auf einem Gleis** | Eduardus-Krankenhaus, St. Elisabeth-Krankenhaus
46 **Erfolgreiches Pilotprojekt aus Düren auf Fachkongress in Wien vorgestellt** | St. Augustinus-Krankenhaus
47 **Einweihung der Erweiterungsbauten der Pflegeschule Hamm** | Berufsförderungswerk Hamm
48 **Technisch modern ausgestattet: Neues Krankenhauslabor** | St. Joseph-Krankenhaus
49 **Inklusion ist für uns eine Selbstverständlichkeit** | Heinrich-Haus
50 **Eitorf-Festival: Ein Fest für alle – Inklusion und Gemeinschaft im Mittelpunkt** | JOVITA Rheinland
51 **Erste Hilfe für die Seele** | Vinzenz-Heim
52 **Ärzteforum im Medizinischen Zentrum für erwachsene Menschen mit Behinderung** | Heinrich-Haus
53 **Neurologische Spitzenversorgung im Kreis Düren** | St. Augustinus-Krankenhaus
54 **Tierisch guter Unterricht** | Kardinal-von-Galen-Haus
55 Impressum

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

unser Jahresthema „Ernährung. Bewusst. Gesund.Nachhaltig." hat uns als Josefs-Gesellschaft nicht nur inspiriert, sondern in vielerlei Hinsicht gestärkt – als Gemeinschaft, als Unternehmen und als Menschen. Es war mehr als nur ein Aufruf zu einer achtsameren Lebensweise. Es war eine Einladung, Gesundheit und Nachhaltigkeit in unseren Alltag zu integrieren und im Sinne unseres Leitgedankens „Im Mittelpunkt der Mensch" unser Handeln zu reflektieren. Aus diesen Gründen freuen wir uns, Ihnen die aktuelle Ausgabe der JG-Publik zu diesem Thema zu präsentieren.
Das Wohlbefinden der Personen, die unsere Angebote und Dienstleistungen in Anspruch nehmen, und unserer Mitarbeitenden ist ein entscheidendes Element für die Qualität unserer Arbeit. Daher waren insbesondere unsere Küchen, Kantinen und Wohngruppen dabei gefragt, gesunde und nachhaltig produzierte Speisen anzubieten und auf diese Weise für unser Jahresthema zu sensibilisieren. Doch das Engagement in unseren Beteiligungsgesellschaften und auch in der Zentrale ging weit darüber hinaus. Wir sind besonders stolz darauf, mit welchem Engagement vielseitige und kreative Aktionen an den Standorten JG-weit entwickelt und umgesetzt worden sind. Einige davon haben das Potenzial, auch über das Jahr hinaus in unseren Alltag integriert zu werden und so nachhaltig zu einer bewussten Lebensweise in der Josefs-Gesellschaft beizutragen. Eine Auswahl der Aktionen möchten wir Ihnen in dieser JG-Publik gerne vorstellen – freuen Sie sich auf einen facettenreichen Einblick „hinter die Kulissen".
Selbstverständlich gab es außerdem wieder viele spannende Entwicklungen, innovative Projekte und zukunftsweisende Neuerungen an den Standorten der Josefs-Gesellschaft. So freuen wir uns, mit der JG Ruhr-Lippe und den JG Rur-Kliniken zwei neue Unternehmensverbünde in der Josefs-Gesellschaft geschlossen zu haben, durch welche wir starke Konstanten geschaffen haben und uns weiterhin zukunftsgerichtet aufstellen.
Aber lesen Sie nun selbst, welche weiteren Highlights uns etwa von der Weiterentwicklung im Bereich Nachhaltigkeit über sportliche Erfolge bei den Special Olympics und technische Innovation für mehr Selbstbestimmung sowie Teilhabe bis hin zu besonderen Jubiläumsfeierlichkeiten im vergangenen Halbjahr bewegt und vorangebracht haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.

Dr. Theodor-Michael Lucas
Vorstandsvorsitzender

Stephan Prinz
Vorstand

Andreas Rieß
Vorstand

ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG.

ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG. | SCHWERPUNKT

Als Unternehmen der Sozial- und Gesundheitswirtschaft tragen wir eine besondere Verantwortung – sowohl gegenüber den Menschen, die unsere Leistungen in Anspruch nehmen, und unseren Mitarbeitenden als auch gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt.

Gesundheit, Wohlbefinden und Nachhaltigkeit sind zentrale Werte, die nicht nur in unseren Angeboten und Dienstleistungen, sondern auch in unserem täglichen Handeln verankert sein müssen. Mit der Wahl des Jahresthemas „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ engagieren wir uns aktiv an allen unseren über 80 Standorten. Essenzieller Bestandteil dessen ist, alle Menschen, die in der JG-Gruppe arbeiten, leben, zur Schule gehen, ihre Ausbildung machen oder gesundheitlich versorgt werden, für dieses facettenreiche Thema zu sensibilisieren.

Denn eine bewusste Ernährung fördert nicht nur die individuelle Gesundheit, sondern hat weitreichende ökologische und gesellschaftliche Auswirkungen. Wir als Josefs-Gesellschaft möchten Vorbild sein und zeigen, dass nachhaltiges Handeln und gesundheitsbewusste Entscheidungen ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmenskultur sind. Dies erfordert, dass wir nicht nur den internen Alltag neu denken und Prozesse überarbeiten, sondern auch den Blick auf globale Zusammenhänge schärfen: von der Auswahl regionaler Lebensmittel bis hin zu einem reduzierten Ressourcenverbrauch. So leisten wir als Unternehmen unseren Beitrag zu einer zukunftsfähigen Gesellschaft.

EINFACH ERKLÄRT:

BEGRIFFE DER ERNÄHRUNG

Bewusste und gesunde Ernährung
Eine gesunde Ernährung erhält oder verbessert die allgemeine Gesundheit. Der Körper wird mit essenziellen Nährstoffen versorgt: Flüssigkeit, Makronährstoffen wie Eiweiß, Mikronährstoffen wie Vitaminen sowie ausreichend Ballaststoffen und Nahrungsenergie. Die wichtigste Regel einer gesunden Ernährung lautet Abwechslung: Wer viele unterschiedliche frische Lebensmittel in seinen Speiseplan einbaut, erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass der Körper die notwendigen Nährstoffe, Mineralstoffe und Vitamine erhält.

Nachhaltiges Handeln
Beim Verbrauch von Rohstoffen und anderen Schätzen der Erde wird Rücksicht auf die nachfolgenden Generationen genommen. Es wird darauf geachtet, nicht mehr zu verbrauchen, als nachwachsen kann. Im Bereich des Naturschutzes und der Umweltpolitik wird häufig über Nachhaltigkeit gesprochen.

Ressourcenverbrauch
Beim Ressourcenverbrauch geht es um den Verbrauch nicht erneuerbarer oder, seltener, erneuerbarer Ressourcen. Konkret kann es sich um Folgendes handeln: Wasserverbrauch, Energieverbrauch, Stromverbrauch. Durch die Verwendung von regionalen Produkten können z. B. Transportwege sehr kurz gehalten und Energie eingespart werden.

Was bedeutet das Thema Ernährung für die Josefs-Gesellschaft?

„Im Mittelpunkt der Mensch“ – an unserem Leitsatz richten wir von der Josefs-Gesellschaft unser Handeln in der Behindertenhilfe, Krankenhäusern, medizinischen Versorgungszentren mit ambulanten Leistungen und Seniorenzentren aus. Für uns inkludiert dies unter anderem, dass wir eine bewusste Ernährung an unseren Standorten im Blick behalten: Sei es in der Versorgung unserer Leistungsnehmenden oder in der Gestaltung des Arbeitsumfelds für unsere Mitarbeitenden. Dabei geht es nicht nur um die Bereitstellung von Mahlzeiten, sondern um eine gezielte Auswahl von Lebensmitteln, die im besten Fall auch lokal und nachhaltig produziert wurden.

Indem wir das Thema Ernährung in den Mittelpunkt unserer Jahresaktivitäten gerückt haben, wollten wir alle Beteiligungsgesellschaften der Josefs-Gesellschaft dazu ermutigen, sich intensiver mit der Frage auseinanderzusetzen: „Wie können wir Ernährung als einen wesentlichen Schlüssel zur Verbesserung der Gesundheit und als wichtigen Baustein für mehr Nachhaltigkeit gestalten?“ Hierbei war ein weiteres Ansinnen, ein Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährungsweise zu schaffen und diese Haltung langfristig in den Alltag zu integrieren – nicht nur in der Kantine oder bei der Zubereitung von Mahlzeiten, sondern auch in der Sensibilisierung unserer Mitarbeitenden und Leistungsnehmenden.

Es geht nicht nur um die Bereitstellung von Mahlzeiten, sondern um eine gezielte Auswahl von Lebensmitteln, die im besten Fall auch lokal und nachhaltig produziert wurden.

In der gesamten JG-Gruppe: die Woche der bewussten Ernährung

„Das Engagement aller Beteiligten war unglaublich hoch und die Resonanz überwältigend.

Wir sind sehr stolz darauf, was wir gemeinsam mit unseren Tochtergesellschaften auf die Beine gestellt haben.“

Vorstand der Josefs-Gesellschaft gAG

2. bis 8. September 2024

Zum Höhepunkt des Jahresthemas hat die Josefs-Gesellschaft die „Woche der bewussten Ernährung“ ausgerufen. Es fanden zwar an den Standorten der JG-Gruppe über das gesamte Jahr verteilt Aktionen und Veranstaltungen statt, welche auf besondere Weise Impulse zur bewussten, die Gesundheit fördernden und nachhaltigen Ernährung gesetzt haben. Doch in dieser speziellen Woche haben alle Beteiligungsgesellschaften noch einmal ideenreich und innovativ gezeigt, wie vielseitig das Jahresthema erlebbar gemacht und in den Alltag integriert werden kann.

In allen Küchen, groß oder klein, gab es täglich wechselnde und regionale Gerichte, die nicht nur den Gaumen erfreuten, sondern auch ein Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel schufen. An einigen Standorten wurden Workshops zum Thema Ernährung mit verschiedenen Facetten angeboten, in denen Mitarbeitende und Bewohner:innen gleichermaßen lernten, wie ausgewogene Mahlzeiten zubereitet werden. Positiv hervorzuheben sind Initiativen wie der „Veggie-Tag“, welcher in zahlreichen Häusern eingeführt wurde, um den Fleischkonsum zu reduzieren und Alternativen aufzuzeigen, die umweltfreundlicher sind. Dies stellt allerdings nur ein Beispiel der Aktionen dar. Fotos und Berichte von weiteren Aktionen finden Sie in dieser Ausgabe der JG-Publik ab Seite 9.

„Das Engagement aller Beteiligten war unglaublich hoch und die Resonanz überwältigend. Wir sind sehr stolz darauf, was wir gemeinsam mit unseren Tochtergesellschaften auf die Beine gestellt haben. Es war unerlässlich, sich unternehmensübergreifend mit diesem Thema zu beschäftigen. Denn hierdurch konnten Wege aufgezeigt werden, wie nachhaltige Strukturen entwickelt und etabliert werden können“, ist sich der Vorstand der Josefs-Gesellschaft einig.

ERNÄHRUNG – MEHR ALS NUR MAHLZEITEN!

NACHGEDACHT

Annkathrin Lelle
Geschäftsführung
Conrad-von-Wendt-Haus gGmbH

In einer Zeit, in der das Thema immer mehr an Bedeutung gewinnt, stellt sich die Frage: Was bedeutet für uns eine gesunde, bewusste und nachhaltige Ernährung? Und wie kann dieser Ansatz bei uns umgesetzt werden?

Wir unterstützen beeinträchtigte Menschen in den verschiedensten Lebenslagen und haben somit eine besondere Verantwortung, nicht nur den Hunger zu stillen, sondern auch die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Leistungsberechtigten zu fördern.
Bewusste Ernährung geht über die reine Nahrungsaufnahme hinaus. Sie umfasst das Verständnis darüber, was wir essen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie sie zubereitet werden. In einer sozialen Einrichtung kann dies auch eine transformative Wirkung haben, indem es nicht nur den Körper, sondern auch den Geist und die Gemeinschaft nährt.

Ein zentrales Element der bewussten Ernährung ist die Qualität der Lebensmittel. Aus Kostengründen wird aber oft auf günstige und weniger gesunde Lebensmittel zurückgegriffen. Durch den Einsatz von saisonalen und regionalen Produkten können aber nicht nur die Frische und der Nährwert der Mahlzeiten erhöht werden, sondern auch die lokale Wirtschaft unterstützt werden. Die Einbindung unserer Leistungsberechtigten in den Prozess der Essenszubereitung ist ein weiterer wichtiger Schritt. Gemeinsames Kochen kann ein Gefühl der Gemeinschaft schaffen und gleichzeitig wichtige Fähigkeiten vermitteln. Es bietet die Möglichkeit, Wissen über gesunde Ernährung weiterzugeben und das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensweise zu schärfen. Zudem kann es den Respekt und die Wertschätzung für Lebensmittel fördern, was in Zeiten von Lebensmittelverschwendung von unschätzbarem Wert ist.

Ein inspirierendes Beispiel für die Umsetzung bewusster Ernährung wäre ein Projekt für einen Gemeinschaftsgarten. Hier könnten Leistungsberechtigte nicht nur lernen, wie man Obst und Gemüse anbaut, sondern auch die Früchte ihrer Arbeit ernten und genießen. Dies schafft nicht nur eine Verbindung zur Natur, sondern fördert auch ein Gefühl der Selbstwirksamkeit und des Stolzes.

Bewusste Ernährung ist schließlich nicht nur eine Frage des Geldes, sondern vor allem eine Frage der richtigen Attitüde – bon appétit!

Besuch vom Imker mit Honigverkostung

JG Rhein-Main

Wie groß ist ein Bienenvolk? Welche Aufgaben hat ein Imker? Wie wird Honig gemacht?

Der Imker und Bienenfreund Helmut Wielpütz wusste auf alle Fragen eine Antwort. Zwei Stunden, um die Mittagszeit, hatte er im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung vor der Cafeteria des Antoniushauses seinen Infostand aufgebaut: den Schutzanzug eines Imkers, verschiedene Waben, einen Bienenstock, jede Menge Infomaterial und natürlich verschiedene Honigsorten. Das Angebot weckte großes Interesse bei Schüler:innen, Bewohner:innen und Mitarbeitenden. Auf dem Weg zum oder vom Mittagessen blieben sie am Infostand stehen und hörten zu, stellten Fragen, kosteten von den Honigsorten – das Wissen des Imkers war schier unerschöpflich und es gelang ihm, dieses Wissen auf sehr anschauliche und interessante Art zu vermitteln.

Man spürte seine Faszination und Begeisterung für Bienen – und er steckte viele der Zuhörenden an. Unterricht anschaulich und zum Anfassen – auch dies eine Aktion im Rahmen der bewussten Ernährung.

Kräuterwanderung

JG Rhein-Main

Schafgarbe, Hirtentäschel, Wilde Malve, Löwenzahn, Johanniskraut – dies sind nur einige der Kräuter, die bei der Kräuterwanderung im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung im Sankt Vincenzstift im Mittelpunkt standen. Um diese und andere Pflanzen zu finden, müsse man nicht weit gehen, so Kräuterexperte Marcus Blenke, der eigens für die Ernährungswoche engagiert worden war. Man muss nur die Augen offen halten und findet sofort am Wegesrand, auf der Wiese, selbst im heimischen Garten Kräuter, die zum Verzehr geeignet sind oder auch als Heilpflanze verwendet werden.
Zwei Stunden lang – leider bei strömendem Regen – lernten die Teilnehmenden Wissenswertes über Kräuter, die im Vincenzpark und im Umfeld des Sankt Vincenzstifts wachsen. Marcus Blenke ist Outdoorfan und bietet im Rheingau unter anderem Wanderungen und Lauftrainings an. Und kennt sich bestens mit Kräutern und Hintergründen dazu aus.

„Was nie fehlen darf und was wir alle kennen, ist der Löwenzahn“, nahm der Experte die Teilnehmenden mit auf eine spannende und lehrreiche Reise. Löwenzahn sei „supergesund und lecker“ und werde im Laufe des Jahres immer bitterer. Er wächst überall, vor allem aber auf „nährstoffreichen Böden“. Die Schoten des Hirtentäschels sind herzförmig und ähneln den Täschchen, die früher von Hirten getragen wurden – daher der Name. Aus der Wildpflanze lässt sich unter anderem wilder Senf herstellen. Gegen Heiserkeit wird die Wilde Malve gerne in Tees verwendet, die eine rosa Farbe annehmen. Grundsätzlich kann man jedoch die ganze Pflanze essen, die häufig in Weinbergen anzutreffen ist. Das stimmungsaufhellende Johanniskraut verdankt seinen Namen dem Propheten Johannes dem Täufer. Das aus dem Wildkraut zu gewinnende Öl hat eine rötliche Farbe und wird deshalb mit dem Blut des Propheten in Verbindung gebracht.

Diese und viele weitere Informationen konnten die Teilnehmenden von ihrer Kräuterwanderung mitnehmen. Und am Ende reichte es sogar für ein Blumensträußchen mit Wildkräutern.

Apfelmus für den Winter einkochen

Haus Golten

Kurz nach dem Mittagessen geht es los. Eine Runde bestehend aus ca. 20 Bewohner:innen trifft sich im Foyer der Tagespflege zur Herstellung von Apfelkompott. Viele kennen das beliebte Obst aus ihrem Garten und sind seit ihrer Kindheit mit der leckeren und gesunden Frucht gut vertraut. Zu Großmutters Zeiten wurde in großen Einkochtöpfen für den Winter eingekocht. Viele alte Erinnerungen werden wach.
Äpfel enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Was viele nicht wissen: Ein Großteil der gesunden Inhaltsstoffe steckt in der Apfelschale. Wer also das meiste aus der Frucht herausholen möchte, der sollte auf das Schälen verzichten. Die Schale ist essbar und kann nach gründlichem Abwaschen bedenkenlos verzehrt werden.

Das Küchenteam, angeführt von Claudia Jansen, hat alles gut vorbereitet. Teller, Schüssel und scharfe Messer liegen bereit. Im Fokus steht die saftig-fruchtige Apfelsorte Elstar. An langen Tischen wird jetzt geschält und geteilt. Schnell wird deutlich, dass es eine Kunst ist, den Apfel im Ganzen zu fassen und die Schale spiralförmig von oben nach unten – ohne die Schale zwischendurch abreißen zu lassen – zu schälen. Das gelingt auch mit über 80 Jahren noch sehr gut. Die Jüngeren unter den Bewohner:innenn schneiden den Apfel zunächst in Viertel und dann ist die Schale dran. Auch beim Apfelschälen zeigt sich somit generationsspezifisches Verhalten.
Die Apfelproduktion kann sich sehen lassen: 15 Liter feinstes Apfelmus wurden hergestellt. Die Bewohner:innen sind mächtig stolz auf den für den Winter angelegten Vorrat.

Gemeinsames Backen mit Äpfeln

Haus Elisabeth

An apple a day keeps the doctor away – oder auf Deutsch: Ein Apfel täglich, keine Krankheit quält dich.

Wie gesund Äpfel wirklich sind, wissen die Senior:innen des Haus Elisabeth schon lange. Sie haben dies schon von ihren Eltern und Großeltern gelernt. Bei einem der regelmäßigen Treffen von Senior:innen und Kita-Kindern drehte sich deshalb alles um den Apfel.

Beim gemeinsamen Backen von Apfel-Dinkel-Muffins bemühten sich die Senior:innen, die Kinder für den Apfel zu begeistern, da diese dem zunächst sehr skeptisch gegenüberstanden. Sie berichteten über die Apfelernte, bei der sie als Kinder helfen mussten. Darüber, dass die Äpfel dann zu Saft verarbeitet, eingekocht oder für den Winter eingelagert wurden. Selbstverständlich auch darüber, wie gesund so ein Apfel ist, da er viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente enthält.

Zunächst etwas zögerlich knabberten die Kinder an ihrem frisch gebackenen Muffin und waren überrascht, wie gut dieser schmeckt – trotz Apfel. Die durch die Senior:innen entfachte Begeisterung für den Apfel sowie die kindliche Neugier, neue Dinge zu probieren, führten dazu, dass alle liebend gerne noch einen zweiten Muffin aßen. Überzeugt jedoch hat letztendlich der Apfel selbst.

ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG. | SCHWERPUNKT

Der Apfel – gesunder Begleiter im Alltag

Eduardus-Krankenhaus

Das Eduardus-Krankenhaus stellte im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung bestimmte Lebensmittel und ausgewählte Themen in den Mittelpunkt. Jeden Tag drehte sich alles um ein anderes Nahrungsmittel, das Mitarbeitenden, Patient:innen sowie Besuchenden anhand von Infomaterialien, Kostproben sowie speziell kreierten Mittagsgerichten nähergebracht wurde.

Das Lieblingsobst der Deutschen machte den Anfang.
Jeder kennt ihn – den gesunden und erfrischenden Snack für zwischendurch. Mit seiner handlichen und robusten Form ist er gut geeignet, uns durch den Alltag zu begleiten. Der Apfel verkörpert jedoch viel mehr als nur eine leckere Frucht. Diese Obstsorte punktet in den Bereichen Gesundheit und Nachhaltigkeit. Obwohl ein Apfel natürlich nicht für ewige Gesundheit sorgt, ist er dennoch reich an wertvollen Nährstoffen, die unsere Gesundheit unterstützen. Gefüllt mit zahlreichen Vitaminen, Spurenelementen und dem gesunden Ballaststoff Pektin, unterstützt er unser Immunsystem und die Verdauung. Regional angebaut muss der Apfel nicht um die halbe Welt geflogen werden, um bei uns im Supermarkt zu landen. Beim Bauern in der Region oder sogar im eigenen Garten können Äpfel angebaut werden. Somit zählen sie zu den nachhaltigeren und umweltfreundlicheren Lebensmitteln und passen daher perfekt in die Aktionswoche.
Unter dem Motto „Der Apfel – gesunder Begleiter im Alltag“ bekamen Interessierte am ersten Tag der Aktionswoche einen Apfel sowie ein selbst angefertigtes „Apfel-ABC“ mit auf den Weg. Das Eduardus-Krankenhaus hatte dafür rund 15 kg Äpfel eingekauft, die an Mitarbeitende, Patient:innen sowie Gäste verteilt wurden. Das Apfel-ABC informierte in alphabetischer Reihenfolge über die wichtigsten Eigenschaften und Vorzüge von Äpfeln. Darüber hinaus integrierte die Küche das Obst im Mittagsmenü. Als spezielles Gericht wurde „Apfel-Lauch-Gemüse mit Kartoffelküchlein“ neben dem gängigen Speisenangebot in der Cafeteria angeboten und mit Begeisterung von den Besuchenden angenommen.

Die Aktionswoche im Eduardus-Krankenhaus hatte das Ziel, den bewussten Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft und Qualität in den Vordergrund zu stellen. Dabei ging es nicht nur um den Apfel, sondern auch um Hülsenfrüchte, pflanzliche Eiweißquellen, vegane Ernährung und das Bio-Ei. Mit Informationsmaterial, Kostproben und speziell kreierten Gerichten konnten Mitarbeitende, Patient:innen sowie Besuchende neue Ideen kennenlernen. Die Woche der bewussten Ernährung bot die Möglichkeit, sich im Rahmen des Mittagsgerichts inspirieren zu lassen.
Die täglichen Themenschwerpunkte und die ausgewählten Lebensmittelangebote fanden großen Anklang bei allen. Die Aktionswoche hat verdeutlicht, wie effektiv das Angebot von Informationen und die bestimmte Auswahl von Speisenangeboten in der Cafeteria sein kann. Besonders die Gerichte, die speziell auf das Tagesmotto abgestimmt waren, fanden großen Zuspruch und waren rasch ausverkauft. Die Aktionswoche hat gezeigt, wie wichtig es ist, einen gesunden und verantwortungsvollen Umgang bei der Ernährung zu fördern und sich bewusst mit der Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel auseinanderzusetzen.

„AN APPLE A DAY KEEPS THE DOCTOR AWAY“

KOCHEN STÄRKT DIE TEAMFÄHIGKEIT UND FÖRDERT DIE SOZIALEN KOMPETENZEN

Viel mehr als nur „gesund kochen“

St. Marien-Hospital

Besonders hervorgehoben wurde während der Aktionswoche zur bewussten Ernährung das wöchentliche Kochen in der Tagesklinik der Abteilung für Kinder- und Jugendpsychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie des St. Marien-Hospitals.

In der Aktionswoche rückte das Thema gesunde Lebensmittel und ein achtsamer Umgang mit Nahrungsmitteln verstärkt in den Fokus.

Es geht darum, das Bewusstsein für die Herkunft und Qualität von Lebensmitteln zu schärfen und den Jugendlichen zu zeigen, wie man gesunde Ernährung auf schmackhafte und kreative Weise in den Alltag integrieren kann. Die Jugendlichen entschieden sich passend dazu für ein indisches Gericht und bekamen so die Chance, durch internationale Küche nicht nur neue Geschmacksrichtungen, sondern auch den bewussten Umgang mit frischen, gesunden Zutaten zu erleben.

Durch das wöchentliche Kochen erleben die Jugendlichen eine strukturierte und organisierte Arbeitsweise. Dabei wird nicht nur die Fantasie angeregt, sondern auch das Selbstbewusstsein gestärkt. Die Woche der bewussten Ernährung bot ihnen darüber hinaus die Möglichkeit, ihre Ernährungsgewohnheiten zu reflektieren und gesunde Alternativen zu entdecken. Mit viel Engagement und Spaß wurde geschnippelt, gebraten und natürlich viel gelacht. Nebenbei schulten die Jugendlichen auch ihre Feinmotorik. „Leider erleben wir immer wieder, dass die motorischen Fähigkeiten von Kindern und Jugendlichen eingeschränkt sind“, erklärt Dr. Bodo Müller, Chefarzt der Kinder- und Jugendpsychiatrie. „Durch unsere Kochgruppe können sie ihre manuellen Fertigkeiten weiter ausbauen und lernen, wie durch eine gesunde Ernährung Übergewicht vermieden oder

entgegengewirkt werden kann. Die richtige Ernährung leistet einen wesentlichen Beitrag für die Gesundheit und auch für ein normales Körpergewicht.“
Starkes Übergewicht erhöht das Risiko für Diabetes Typ 2, Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen und Gelenkprobleme. Auch psychisch leiden betroffene Kinder und Jugendliche oft unter Mobbing, Ausgrenzung und Stigmatisierung, was ihr Selbstvertrauen und Selbstwertgefühl senken kann.

Kochen bedeutet hier jedoch viel mehr als nur das Zubereiten von Mahlzeiten. Die Kinder und Jugendlichen lernen, Verantwortung zu übernehmen, über sich hinauszuwachsen und in der Gruppe Erfolge zu feiern. „Kochen stärkt die Teamfähigkeit und fördert die sozialen Kompetenzen“, ergänzt Anina Hallmann, Gesundheits- und Krankenpflegerin in der Kinder- und Jugendpsychiatrie.

Pünktlich um 12:15 Uhr ist es dann so weit: Das gemeinsam gekochte Essen steht auf dem Tisch und die Spannung steigt. Haben die Mengen gereicht? Schmeckt es allen? Emily und Lana präsentieren stolz ihr Gericht und warten auf das Urteil der Gruppe. Am Ende gibt es verdiente 5 von 5 Punkten – ein voller Erfolg. So macht gesunde Ernährung Spaß!

Die wöchentliche Kochgruppe zeigt: Kochen ist mehr als nur eine praktische Tätigkeit.
Gerade während der Woche der bewussten Ernährung wird deutlich, wie wichtig es ist, junge Menschen für einen gesunden und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren. Es fördert nicht nur Kreativität, Zusammenarbeit und Selbstbewusstsein, sondern lehrt auch nachhaltige und gesunde Ernährung als wichtigen Baustein für das Leben der Jugendlichen.

ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG. | SCHWERPUNKT

FREUDE, GEMEINSCHAFT UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Gemeinsames Kochen

Seniorenzentrum Düren

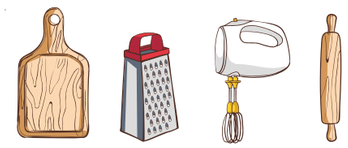
Im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung, initiiert von der Josefs-Gesellschaft gAG, standen die sieben Tage im Seniorenzentrum Düren ganz im Zeichen von frischen, gesunden und köstlichen Gerichten. Die Bewohner:innen der drei Wohnbereiche des Seniorenzentrums wurden dabei zu wahren Küchenchefs, als sie in gemeinsamen Runden verschiedene gesunde Wahlessen zubereiteten und später verspeisten. Das Ereignis war nicht nur eine Gelegenheit, kulinarische Fähigkeiten zu zeigen und Neues auszuprobieren, sondern auch ein wertvoller Beitrag zu mehr Gesundheit und Gemeinschaft im Alltag.

Vier (Wohn-)Bereiche, drei köstliche Gerichte
Die Bewohner:innen der vier Wohnbereiche hatten gemeinsam die Möglichkeit, sich aktiv in den Planungsprozess einzubringen. Jeder Wohnbereich entschied sich für ein besonderes Gericht und bereitete dies gemeinsam zu.

Wohnbereich 1:	Kürbissuppe und Gemüsepfanne
Wohnbereich 2:	selbst gemachte Vollkornravioli mit Pesto und Çiğ Köfte
Wohnbereich 3:	Süßkartoffelsuppe, Sellerie-Kohlrabi-Schnitzel mit Vollkronnudeln und Pesto
Restaurant EG:	Linsenbolognese, Vollkornnudeln; Milchreis.

Alle Wohnbereiche bereiteten auch gesunde, köstliche Abschlüsse zu wie Zwieback-Trifle mit Frucht, Erdbeer-Basilikum-Joghurt-Drink, Pflaumen-Mousse und Kiwi-Avocado-Mousse. Diese kamen bei den Bewohner:innen sehr gut an.

Gemeinschaft und Freude am Kochen
Das gemeinsame Kochen im Seniorenzentrum Düren brachte nicht nur gesunde Mahlzeiten auf die Teller, sondern auch ein Gefühl von Gemeinschaft und Zusammengehörigkeit. Im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung wurde so nicht nur die Wichtigkeit gesunder, ausgewogener Kost betont, sondern auch der soziale Aspekt des gemeinsamen Kochens ins Zentrum gerückt. Die Bewohner:innen hatten die Möglichkeit, ihre Vorlieben und Fähigkeiten einzubringen, Erinnerungen an frühere Kocherlebnisse zu teilen und neue Geschmackserlebnisse zu entdecken. Die Aktion zeigt eindrucksvoll, dass Gekochtes nicht nur Nahrung für den Körper, sondern auch Futter für die Seele sein kann – besonders, wenn das Kochen in Gemeinschaft geschieht.



Einblicke in die Großküche

Heinrich-Haus

Küchenleiter Bernd Lickvers öffnete die Türen des „Heinrich's" in Engers

Ernährung bewusst machen: von der Planung über die Zubereitung bis zum Abspülen des Geschirrs – im Heinrich-Haus konnten sich in der JG-weiten Aktionswoche alle Interessierten über die Abläufe in einer Großküche informieren. Zahlreiche Mitarbeitende, unter anderem aus der Verwaltung, und viele Kinder aus der Christiane-Herzog-Schule sowie den Wohnbereichen nutzten die Gelegenheit, um einen Blick hinter die Kulissen des Restaurants zu werfen.
Denn bis das Mittagessen hier auf dem Tisch steht, haben die Köch:innen und Hauswirtschaftskräfte schon einige Arbeitsschritte hinter sich. Wie sie es schaffen, die rund 400 externen Essen für Schule, Werkstätten, Wohnbereiche und Seniorenzentrum täglich frisch auszuliefern, jeden Sonderwunsch zu erfüllen und gleichzeitig noch rund 130 Essen am Buffet bereitzustellen, erläuterte Bernd Lickvers vor Ort. „Unsere größte Herausforderung ist der begrenzte Platz", so der Küchenleiter. Denn in den wenigen Räumen hinter dem Café-Restaurant „Heinrich's" findet das gesamte Küchenleben statt: Hier werden Warenlieferungen angenommen, Zutaten gelagert, gekühlt, verarbeitet und frisch gekocht. Anschließend müssen dann passgenau alle Gerichte in Wärmeboxen durch den Fahrdienst an die vielen unterschiedlichen Bereiche im Heinrich-Haus geliefert werden. Sind die Boxen unterwegs, gibt es aber keine Zeit zum Durchschnaufen, denn dann muss direkt das Buffet für die Restaurantgäste fertiggestellt werden.

Mit viel Begeisterung gewährten Bernd Lickvers und sein Team Einblicke in ihren Arbeitsalltag und beantworteten zahlreiche Fragen rund um die Essensplanung, Sicherheit und Hygiene sowie zu den topmodernen Geräten, die hier zum Einsatz kommen. So konnten die Besuchenden in der Gesundheitswoche einen Blick in die Speisekammern, Kühlräume und Kochtöpfe werfen und die Erstellung der Speisepläne und Berechnung der Rezepte am Rechner verfolgen. Dass natürlich für Senior:innen anders gekocht wird als für Kinder und dass es einen Unterschied macht, ob ein Männergesangverein zum Essen angemeldet ist oder eine Jugendgruppe der benachbarten Landesmusikakademie, ist für das Küchenteam selbstverständlich. Besonders beeindruckt zeigten sich die Besuchenden von der Professionalität der Abläufe und der Vielfalt der anstehenden Aufgaben.
Die Küche in Engers ist eine von zwei Großküchen im Heinrich-Haus. Im Berufsbildungswerk Neuwied am Standort in Heimbach-Weis werden zusätzlich rund 1.000 Essen täglich zubereitet. Die Führung durch die Engerser Küche war eine tolle Aktion, die nicht nur das angebotene Essen in den Fokus nahm, sondern auch Verständnis seitens der Mitarbeitenden für bestimmte Abläufe, Angebote und Vorgaben schaffte.

„Unsere größte Herausforderung ist der begrenzte Platz."

Bernd Lickvers

Hinter den Kulissen einer Großküche

Bernd Lickvers leitet die Zentralküche des Heinrich-Hauses am Standort Engers. Er verrät uns, was die Besonderheiten in der Großküche sind.

Wie unterscheidet sich das Kochen in der Großküche vom Kochen zu Hause?
Die Mengen in der Großküche und das zeitlich auf den Punkt genaue Kochen (z. B. zur Abstimmung mit dem Fahrdienst, zu Pausen in der Schule, Mittagessen im Seniorenzentrum) unter Einhaltung der Hygienevorschriften und des HACCP-Konzeptes zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit unterscheiden sich vom Kochen zu Hause. Es ist auch eine Herausforderung, die große Spanne von kleinen Kindern bis zu Senior:innen aus verschiedenen Regionen oder Ländern zu bekochen, da sie alle unterschiedliche Bedürfnisse, Leibgerichte und Spezialitäten haben.

Wie bestimmen Sie die Mengen, die gekocht werden?
Wir arbeiten mit einem Warenwirtschaftsprogramm. Hier sind die Rezepturen hinterlegt, anhand derer ein Produktionsplan für den entsprechenden Tag erstellt wird. Somit muss hier nur jeweils die Anzahl der bestellten Menüs eingetragen werden und das Programm errechnet alles Weitere für uns.

Wie vermeiden Sie, dass zu viel gekocht wird und Reste entsorgt werden müssen?
Die Anzahl der bestellten Menüs wird bis um 9 Uhr laufend aktualisiert und die Produktion angepasst. Auch von der Landesmusikakademie, die hauptsächlich bei uns am Buffet isst, erhalten wir Meldungen – auch die Anzahl der Vegetarier, Veganer und Sonderkosten. Außerdem kennen wir in der Regel die Anteile an Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen sowie Frauen und Männern, woraus sich ebenfalls Rückschlüsse auf die benötigten Mengen ergeben. Anhand dessen bereiten wir alles für die erste Bestückung des Buffets vor und produzieren bei Bedarf nach. Dank unserer Erfahrung können wir natürlich auch immer abschätzen, was an einem Tag besonders beliebt ist.

Wie ist der Ablauf von Speiseplanerstellung, Bestellung und Lieferung?
Die grobe Planung geht sechs Wochen im Voraus mit der Erstellung der Speisepläne los. Die Speisepläne wiederholen sich im 6-Wochen-Rhythmus, wobei immer das eine oder andere Gericht ausgetauscht wird. Drei Wochen im Voraus geben wir die Speisepläne an die Bereiche des Heinrich-Hauses heraus und bis Dienstag der Vorwoche kann dann jeweils bei uns bestellt werden. Mittwochs geben wir die Bestellung an die Lieferanten. Von Großlieferanten wie Transgourmet oder Como Schwälbchen werden wir montags, mittwochs und freitags beliefert. Unsere regionalen Lieferanten, also Metzger, Bäcker und Obst- und Gemüselieferant, beliefern uns bei Bedarf täglich. Aber auch hier werden die Lieferungen, so gut es geht, gebündelt, um unnötige Transporte zu vermeiden.

Wird auch auf Vorrat gekauft oder wird alles passend nach Speiseplan geliefert?
Haltbare Lebensmittel wie Nudeln oder Tiefkühlwaren, die montags benötigt werden, lassen wir uns schon freitags anliefern, um eventuellen Problemen wie Stau, Pannen, falschen oder beschädigten Lebensmitteln vorzubeugen. Bei Frischwaren können unsere regionalen Lieferanten relativ zeitnah reagieren. Daher werden diese so bestellt, wie sie benötigt werden – Nachbestellungen sind auch möglich. Einige haltbare Lebensmittel, wie z. B. Zucker, Salz, Mehl sowie ein Vorrat an Nudeln, Tomatenmark, Pulpe, Tiefkühlgemüse und Zwiebeln, sind sowieso immer vorhanden. Diese werden ggf. in Ausnahmesituationen benötigt.

Nach welchen Kriterien wird der Speiseplan erstellt?
Wir versuchen, auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Menschen einzugehen, die wir beliefern: Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senior:innen. Außerdem halten wir uns natürlich an die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. Weiterhin bedenken wir auch die saisonale Ausrichtung unserer Gerichte.

Wir müssen natürlich auch einige logistische Besonderheiten in der Belieferung beachten: Pizza ist platztechnisch schwierig, Pommes werden schnell weich. Wir müssen zudem auf eine ausgeglichene Nutzung unserer Kessel und Öfen achten, da nur drei Öfen und fünf Kessel in unterschiedlichen Größen vorhanden sind.

Regionale Produkte hautnah erleben

JOVITA Rheinland

Während der JG-Aktionswoche zur bewussten Ernährung machten sich Mitarbeitende und Leistungsnehmende der JOVITA Rheinland aus der Region Köln auf eine spannende Entdeckungstour zu zwei regionalen Bauernhöfen.

Ziel des Ausflugs war es, das Bewusstsein für lokale Lebensmittel zu stärken und Einblicke in die Herstellung regionaler Produkte zu erhalten.
Die erste Station war der Schäferhof und der Milchhof Schäfer in Erftstadt. Hier konnten die Teilnehmenden hautnah erleben, woher die Milch kommt und was hinter der Produktion regionaler Milchprodukte steckt. In einfacher und verständlicher Sprache wurde erklärt, wie frische Produkte wie Käse und Joghurt hergestellt werden. Am Ende des Besuchs durften alle den selbst hergestellten Gouda und Joghurt direkt vor Ort probieren und mitnehmen – ein wahrer Genuss!

Ein weiteres Highlight des Ausflugs war der Besuch des Gertrudenhofs, wo die Leistungsnehmenden saisonales Gemüse bestaunen konnten. Besonders die bunten und vielfältigen Kürbisse sorgten für Begeisterung. Während der Besichtigung wurde erklärt, welche Obst- und Gemüsesorten je nach Jahreszeit geerntet werden. Nach dem lehrreichen Rundgang gab es für alle einen köstlichen Cappuccino – der perfekte Abschluss eines gelungenen Tages.

Der Ausflug bot nicht nur interessante Einblicke in die regionale Landwirtschaft, sondern machte auch deutlich, wie wichtig der bewusste Umgang mit saisonalen und regionalen Produkten ist. Ein inspirierendes Erlebnis in der Woche der bewussten Ernährung!

ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG. | SCHWERPUNKT

Wochenmarkt – Einkauf mit Mehrwert

Conrad-von-Wendt-Haus

Die Bedeutung des Einkaufs auf dem Wochenmarkt wurde im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung im Conrad-von-Wendt-Haus besonders hervorgehoben.

Einkaufen auf dem Wochenmarkt ist nicht nur nachhaltig, sondern bietet unseren Leistungsberechtigten eine wertvolle Gelegenheit, regionale und frische Lebensmittel zu fairen Preisen zu erwerben.

In Dahn ist einmal wöchentlich – mittwochs – Wochenmarkt mit einem Angebot an frischen und regionalen Produkten. Die Erzeugnisse stammen zumeist aus ökologischem Anbau und gewährleisten somit eine gute Qualität. Die angebotenen Artikel sind teils direkt frisch von der Landwirtin bzw. vom Landwirt und somit qualitativ hochwertig. Dadurch, dass oftmals Einzelprodukte verkauft werden, ist ein Einkauf auf dem Wochenmarkt supernachhaltig. Mengen können bedarfsgerecht erworben werden und weniger Verpackungsmüll entsteht.

Nebenbei kommt es immer wieder zu interessanten Gesprächen mit Verkäufer:innen oder anderen Käufer:innen. Der dadurch entstehende persönliche Kontakt zu den anderen Menschen auf dem Wochenmarkt ist ein wichtiger Bestandteil des Alltags, der soziale Teilhabe fördert. Unsere Leistungsberechtigten erlernen ebenfalls einen angemessenen Umgang mit Lebensmitteln und ein Verständnis für eine gesündere Lebensweise. Verbunden mit dem Fußmarsch zum Markt und zurück ist das nebenbei noch ein tolles Bewegungsangebot.

FRISCHE UND REGIONALE PRODUKTE VOM WOCHENMARKT

Kulinarische Reise

Haus Elisabeth

Bewusst, gesund, nachhaltig und vielfältig präsentierte sich der Speiseplan der Senior:innen des Haus Elisabeth in der JG-weiten Woche der bewussten Ernährung. Alle Mitarbeitenden der Einrichtung waren zuvor aufgerufen, Lieblingsrezepte aus ihrer Heimat einzureichen. Aus einer Vielzahl von Rezepten wählte Küchenleitung Ines Schaupp die Favoriten aus, die es auf den Speiseplan und somit auf den Teller der Senior:innen schafften.

Die kulinarische Reise startete mit Schmorgurken und Omas falschem Gulasch aus den neuen Bundesländern bis hoch in den Norden Deutschlands mit Labskaus. Osteuropa begrüßte die Senior:innen mit Soljanka und der Balkan servierte Cevapcici und Djuvec-Reis. Asien präsentierte sich mit Kokos-Ananas-Curry sowie Hähnchen mit Erdnusssoße.

Für die Senior:innen boten die Gerichte nicht nur eine Reise in verschiedene Länder, sondern auch eine Reise in ihre Heimat und ihre Vergangenheit und damit viel Gesprächsstoff. Während des Essens wurde sich angeregt darüber unterhalten, wie die Hausfrau von damals die Schmorgurken zubereitete, dass das falsche Gulasch in der Nachkriegszeit das Gericht war, das man sich gerade so leisten konnte, und Soljanka eigentlich ein „Resteessen“ und richtiger Seelenwärmer ist.

Kochen vor den Augen der Gäste

Benediktushof

Ein Highlight in der Woche der bewussten Ernährung war im Benediktushof Maria Veen das tägliche Front Cooking, von dem Mitarbeitende, und Leistungsnehmende der Einrichtung gleichermaßen profitiert haben.

Beim Front Cooking bereiteten Auszubildende aus der Großküche die Speisen direkt im Speisesaal zu, unmittelbar vor den Augen der Gäste. Dabei zeigte das Küchen-Team, wie lecker und abwechslungsreich auch gesunde Speisen sein können. Ob asiatische Bowls mit fangfrischem Fisch oder Wraps mit Hülsenfrüchten und Zutaten aus den Weltküchen: „Unsere Auszubildenden demonstrierten, wie vielfältig, wohlschmeckend und gesund Essen sein kann und dass es sich lohnen kann, auch mal etwas Ungewohntes zu probieren!“, fasst Küchenleiter Oliver Behrendt die Erfahrungen aus der Woche der bewussten Ernährung zusammen.

Front Cooking findet im Benediktushof regelmäßig statt. Herzhafte und süße Gerichte werden im Beisein der Gäste zubereitet und auf die Teller gebracht. Für die Koch-Azubis ist das jeweils eine tolle und wichtige Erfahrung: Sie stellen ihre Fähigkeiten unter Beweis, kommen mit den Gästen ins Gespräch, erklären die Zutaten und deren Zubereitung. Dabei gibt es in der Regel sehr viel Zuspruch für die leckeren und frisch zubereiteten Gerichte. „Es macht Spaß, wenn man die Leute mit seinem Essen glücklich macht“, freuen sich die Auszubildenden aus der Großküche über positives Feedback.

Mitgestaltung des Speiseplans

BFW Bad Wildbad

Die Woche der bewussten Ernährung war für das BFW Bad Wildbad eine willkommene Gelegenheit, mit unseren Teilnehmenden über die zentralen Themen Speiseplangestaltung und Nachhaltigkeit ins Gespräch zu kommen. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die sehr positiven Reaktionen sowohl der Teilnehmenden als auch der Mitarbeitenden aufzugreifen und weiterleben zu lassen. Unsere Küchenleiterin Frau Bada Bihorac stellte der Runde der Teilnehmervertretung und der Kurssprecher:innen die Leitgedanken der Woche der bewussten Ernährung sowie die konkreten Planungen vor. Sehr positiv aufgenommen wurde der Vorschlag, vonseiten der Teilnehmenden eigene Rezeptvorschläge oder Menükomponenten einzubringen, die dauerhaft das Speiseangebot bereichern sollen. Binnen weniger Tage wurden über 30 Vorschläge eingereicht.
Die Qualität der eingereichten Rezepte, gerade mit Blick auf die Erweiterung unseres Angebots an vegetarischen Gerichten, ist sehr hoch. Einige der Rezepte wurden bereits in die Speiseplangestaltung dauerhaft übernommen. Viele Wünsche richteten sich auf das Angebot an Salaten und bestimmten Produkten, wie z. B. Avocados. Unser Ziel ist es, die vielfältigen Wünsche nicht allein zur Kenntnis zu nehmen und dann über deren Umsetzung zu entscheiden. Wir nehmen die Wünsche zum Anlass, mit der Teilnehmervertretung und den Kurssprecher:innen die Punkte aufzuzeigen, die für oder gegen eine Umsetzung im konkreten Speiseangebot sprechen. Hierzu gehört neben der Benennung von Kostenfragen und Nachhaltigkeitsgesichtspunkten wie umweltbewusster Erzeugung und Lieferketten – gerade das Beispiel Avocado bietet sich hier an – auch das Aufzeigen von Möglichkeiten der Umsetzung von Wünschen.
Konkret werden zukünftig teure Produkte zu ausgewählten Zeitpunkten im Jahresverlauf in den Speiseplan einfließen. Dem verständlichen Wunsch, sich bei besonders begehrten Angeboten, wie z. B. Rührei zum Frühstück, eine größere Portion zu gönnen, begegnen wir durch die Ergänzung unseres Buffetangebots durch eine Portionierung bei der Ausgabe.

Dies sind nur kleine Einblicke in die Aktivitäten. Wir freuen uns, dass das Angebot der aktiven Mitwirkung sich verstetigt und die Kreativität vieler Mitwirkender die Zufriedenheit mit dem Speiseangebot steigert. Nicht nur Liebe geht durch den Magen, sondern auch das Gefühl, gehört und ernst genommen zu werden.

Die Woche der bewussten Ernährung hat nach unserer Erfahrung vielfältige Wirkungen über besonders leckere Gerichte hinaus.

DAS SPEISEANGEBOT WURDE NACHHALTIG VERÄNDERT!

Rezepte zum Teilen und Ausdrucken

Vinzenz-Heim, Aachen

Passend zum Jahresthema die "Woche der bewussten Ernährung" mit Leben zu füllen und attraktive Angebote im Vinzenz-Heim zu schaffen, haben wir uns in Aachen in diesem Jahr zur Aufgabe gemacht. Was liegt da näher, als einen Kochkurs für die Leistungsnehmenden zu initialisieren. Bedingt durch personelle Restriktionen wurde jedoch schnell klar, dass wir hierdurch nur einen kleinen Teil der Zielgruppe erreichen konnten. Durch ein Kochvideo konnte aber die gesamte Zielgruppe erreicht werden. So wurde kurzerhand die Großküche zu einem Studio umgebaut und der gastronomische Leiter M. Remmel vor die Kamera gestellt. Eine asiatische Nudelpfanne, frisch, leicht und sehr bekömmlich, wurde in kleinen Mengen produziert. Mit entsprechendem Rezept konnte dies problemlos nachgekocht werden. Auch der daran angegliederte Kochkurs in der Großküche des Peter Bonn Hauses war ein voller Erfolg.

Gemeinsam kochen und im Anschluss neue Geschmacksrichtungen probieren. Ein tolles Erlebnis.
Und natürlich gingen die Überlegungen rund um eine kleine Vorbereitungsgruppe zur Woche der bewussten Ernährung weiter. Da ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung im Gruppenkontext stattfindet, wollten wir innovative Ideen und Rezepte rund um das gesunde Abendessen in die Gruppe tragen – natürlich digital und nachhaltig. So entstanden Rezepte rund um Gemüsesticks, Dips bis hin zu Obstsalat mit Topping. Komponenten konnten teilweise vorbereitet aus der Großküche bestellt werden oder aber auch zusammen mit allen Interessierten von A bis Z in der Gruppe produziert werden. Ein wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung ist natürlich eine entsprechende Flüssigkeitszufuhr. Dabei wurden im Vinzenz-Heim große Mengen an Saft konsumiert, welche über einen hohen Zuckeranteil verfügen. So wurde kurzerhand das Rezeptbuch erweitert. So entstanden Ideen vom selbst gemachten Eistee bis hin zu Beerenspritzgetränken mit Zitronengras und Ingwer.

Alle Komponenten konnten über die Großküche geordert oder auf dem extra aufgebauten Marktstand besorgt werden. Dabei wurde der Marktstand durch den regionalen Obst- und Gemüsehändler „Der Obstmann“ aufgebaut und den gesamten Tag betreut. Hier gab es nützliche Infos zu allen Obst- und Gemüsesorten und natürlich konnte auch reichlich probiert und gesnackt werden.

Hier geht es direkt zum
Kochvideo auf Instagram

Alte Lieblingsgerichte im neuen und gesunden Gewand

Burg Setterich

Im Rahmen der Aktion „Woche der bewussten Ernährung“ haben wir einige Angebote für unsere Mitarbeiterschaft bereitgehalten. Ein gesundes Frühstück aus Naturjoghurt mit verschiedenen Samen, Körnern, Nüssen und frischem Obst kam hervorragend an, ebenso die bunten Obstteller und die unterschiedlichen Smoothies.
Am 5. September 2024 feierten wir ein Apfelfest, zu dem wir auch 40 externe Gäste begrüßen konnten. Es war ein musikalischer, fröhlicher Nachmittag, an dem sich alles um das gesunde Obst drehte. Mit diversen Apfelkuchen, Apfelmus, Hefezopf mit Apfelkraut, Apfelsaft und Apfelwein genossen alle diesen Nachmittag und gingen froh mit einem Apfel vom Biobauern nach Hause.
Mit unseren Bewohner:innen haben wir auch über das Thema „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ gesprochen. Es folgte ein reger Austausch und schnell bekamen diese Gespräche einen biografischen Charakter. Man schwelgte in der Vergangenheit und jede:r konnte etwas zu dem Thema beitragen. Man erzählte von früher, den Essgewohnheiten, den Gebräuchen und Sitten an Fest- und Feiertagen. Vieles hat sich bis in die heutige Zeit gerettet (z. B. der klassische Kartoffelsalat mit Würstchen an Heiligabend), einiges kann man aber heute in einer leichteren Kostform, gesünder, aber nicht weniger schmackhaft anbieten (z. B. klassischen Hackbraten vs. vegetarischen Hackbraten).

Langsam entstand die Idee, alte und aktuelle Gerichte/Rezepte zu vergleichen. In einem ersten Schritt sammelten unsere Hauswirtschaftsdamen gemeinsam mit unseren Alltagsbegleiter:innen die Lieblingsrezepte unserer Bewohner:innen. Schön aufgeschrieben mit Zutatenliste und Beschreibung der Zubereitung entstand so ein Rezeptheft mit Lieblingsrezepten der Bewohner:innen der Burg Setterich.
Im Laufe des Jahres werden nun alle Originalrezepte und auch die gesunde Variante in Kleingruppen nachgekocht und verkostet. So fand zum Beispiel unser vegetarischer Hackbraten die gleiche Zustimmung wie das Original. Auch die vegetarische Pizza konnte viele (aber nicht alle) Bewohner:innen überzeugen. Wir freuen uns schon auf die kommenden Vergleiche und sind sicher, dass die bewusste, gesunde Ernährung bei vielen Mitarbeitenden und auch Bewohner:innen auf Zustimmung stößt.

Sitztanz in der Kapelle

Conrad-von-Wendt-Haus

Sitztanz verbindet Bewegung mit sozialer Interaktion und fördert damit körperliches Wohlbefinden – eine ideale Ergänzung zu einer bewussten Ernährung.
Der Sitztanz ist ein Angebot, das von all unseren leistungsberechtigten Personen genutzt werden kann, unabhängig von Alter, Geschlecht, Beeinträchtigung oder Hilfsmitteln. Im Zuge der Woche der bewussten Ernährung fand ein Bewegungsangebot in Form von Tanzen im Sitzen in unserer Kapelle statt. Dazu bedarf es lediglich einer Sitzmöglichkeit und genügend Platz für jeden Teilnehmenden, um sich frei bewegen zu können. Beim Sitztanz werden viele Fähigkeiten gefordert und gefördert, denn er vereint Beweglichkeit, Koordination, Ausdauer, Gymnastik, Fitness sowie in gewisser Weise auch Gedächtnistraining. Begleitet wird das Ganze von einer Mitarbeitenden, die eine Weiterbildung im Bereich Qigong besucht hat und das Bewegungsangebot unseren Leistungsberechtigten angepasst zur Verfügung stellt.
Natürlich werden die Tanzbewegungen untermalt mit passender Musik. Je nach Schwierigkeitsgrad kann mit verschiedenen Gegenständen eine abwechslungsreiche und sportlichere Version des Tanzes geschaffen werden. Dabei gehen wir individuell auf die Möglichkeiten der Leistungsberechtigten ein.

Die Verbindung von körperlicher Aktivität und gesunder, nachhaltiger Ernährung schafft eine ideale Grundlage für ein rundum gesundes Leben.

Fitnessübungen – körperliche Aktivität

St. Augustinus-Krankenhaus

In der Woche der bewussten Ernährung hat das St. Augustinus-Krankenhaus ein besonderes Augenmerk auf die Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden seiner Mitarbeitenden gelegt. Neben einer ausgewogenen und gesunden Ernährung und täglichen Aktionen standen auch Fitnessübungen auf dem Programm, um die Bedeutung von körperlicher Aktivität zu unterstreichen.

Dreimal in dieser Woche wurden halbstündige Fitnessübungen angeboten.
Die Termine waren wie folgt geplant:
Montag: 08:00–08:30 Uhr
Mittwoch: 13:00–13:30 Uhr
Freitag: 07:30–08:00 Uhr

Diese Fitnessübungen boten den Mitarbeitenden die Möglichkeit, sich aktiv zu betätigen und gleichzeitig den Arbeitsalltag mit einer gesunden Pause zu bereichern. Die positiven Effekte von regelmäßiger Bewegung sind vielfältig: Sie steigert nicht nur die körperliche Fitness, sondern trägt auch zur mentalen Gesundheit bei, reduziert Stress und fördert die Konzentrationsfähigkeit.
Das Engagement des St. Augustinus-Krankenhauses zeigt, dass eine ganzheitliche Gesundheitsförderung, die sowohl Ernährung als auch Fitness umfasst, von großer Bedeutung ist. Die Mitarbeitenden profitieren von einem verbesserten Wohlbefinden und einer gesteigerten Leistungsfähigkeit, was sich letztlich auch positiv auf die Arbeitsatmosphäre und die Qualität der Patientenversorgung auswirkt.

Insgesamt war die Woche der bewussten Ernährung ein voller Erfolg und ein wichtiger Schritt in Richtung eines gesünderen und bewussteren Lebensstils für alle Beteiligten.

ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG. | SCHWERPUNKT

BEWUSSTE ERNÄHRUNG IN ZAHLEN

ALLE 38

BETEILIGUNGSGESELLSCHAFTEN

engagierten sich in der Woche der bewussten Ernährung mit zahlreichen Aktionen

> 8

TONNEN

sonnengereifte Tomaten wurden in der JG von Januar bis September 2024 verarbeitet

> 10

TONNEN

Kaffee wurden in der JG von Januar bis September 2024 zubereitet

> 35

TONNEN

Obst wurden in der JG von Januar bis September 2024 verwertet

WIR MACHEN DIE JG BESONDERS

JUDITH HAMMES
Eduardus-Krankenhaus

Seit 2006 bereichert Judith Hammes, Kauffrau im Gesundheitswesen, das Krankenhaus-Team mit ihrem umfassenden Fachwissen und großen Engagement. Sie ist zuständig für die Patientenverwaltung und Ausbilderin für angehende Kaufleute im Gesundheitswesen. Durch ihre gute Vernetzung im gesamten Krankenhaus und ihr ausgeprägtes Kommunikationsgeschick bringt Judith Hammes die Menschen zusammen. Ob in der Vermittlung der Krankenhausplanung, von Patientenabrechnungen zwischen Pflege und Funktionsbereichen oder in der Mitwirkung an abteilungsübergreifenden Projekten – sie schafft stets eine Atmosphäre des Austauschs und fördert das gemeinsame Verständnis. Ihr Engagement für Teamarbeit und ihre Begeisterung wirken dabei auf alle Kollegen motivierend. Unvergessen bleibt ihr Organisationsgeschick: Gemeinsam mit einem engagierten Team hat sie die erste Karnevalssitzung im Eduardus-Krankenhaus innerhalb von nur sechs Wochen organisiert.

„Es ist mir wichtig, mit Kolleg:innen an den Schnittstellen im Haus Prozesse zu vereinfachen. So können wir uns als Team verbessern und letztlich die bestmögliche Betreuung für unsere Patient:innen sicherstellen.“

ELKE KLEIN
Haus Golten

In der Verwaltung der Haus Golten gGmbH arbeitet im Bereich der Hauptbuchhaltung Frau Elke Klein. Frau Klein kam im Jahr 2009 zu uns und ist mit ihrer zupackenden Art, die sich insbesondere durch eine gute Urteilskraft auszeichnet, ein Garant für funktionierende Arbeitsabläufe. Sie ist bei den alten Menschen ein Licht im Alltag. Man trifft sie gern auf dem Flur oder am Arbeitsplatz. Manchmal, als sie noch die Kasse verwaltete, ging man schon mal einfach so im Sommer zu ihr, um sich eine Briefmarke zu kaufen; für einen Brief, der erst zu Weihnachten versendet werden sollte. Das Gespräch mit ihr ist für so manchen das Highlight des Tages und man wünscht sich nach dem Gespräch, schon bald die nächste Briefmarke bei ihr kaufen zu können. Aber dann kocht es auch schon mal in ihr, wenn die Arbeit sich stapelt und sie merkt, dass kaum alles unter einen Hut zu bringen ist. Mit ihrem Vorgesetzten ist sie nicht immer zufrieden. Er solle auf seine Gesundheit achten und sich nicht noch immer mehr Arbeit aufbürden. Oft träumt sie auch von mehr Personal in der Verwaltung! Umso mehr freut es sie, wenn man ihr anbietet, spontan einen Tag freizunehmen, um sich einmal Zeit für sich selbst zu gönnen.

Von der Pflegedienstleitung hat sie einen Engel vor die Tür gehängt bekommen. Das spricht für sich. Frau Klein gehört zu den Engeln im Haus Golten!

DAGMAR MAGERL
Sankt Vincenzstift

Fragt man Dagmar Magerl, wie lange sie schon im Sankt Vincenzstift arbeitet, muss sie nachdenken. Auf jeden Fall hat sie hier schon ihr Begleitpraktikum während ihres Studiums absolviert, ihre Diplomarbeit geschrieben und ihr Anerkennungsjahr verbracht. Sie ist Diplom-Sozialpädagogin mit den beiden Schwerpunkten Behindertenarbeit und Kinder- und Jugendarbeit. Außerdem hat sie eine Ausbildung als systemische Familientherapeutin und macht derzeit die Ausbildung zum Coach der „Pädagogischen Präsenz“.
1990, nach dem Studium, trat sie ihre erste Stelle im Sankt Vincenzstift an. Später widmete sie sich der Wiedereröffnung und Leitung der Integrativen Kindertagesstätte, 2008 wurde sie zusätzlich verantwortlich für das FamilienServiceZentrum mit FED und Wohnschule. 2015 wurde sie Bereichsleiterin Kinder/Jugend und Fachdienste und übernahm zusätzlich mehrfach während Vakanzen die Bereichsleitung Erwachsene.
Seit März 2023 ist sie in Doppelfunktion auch als Bereichsleitung der Jugendhilfe Marienhausen tätig.

„Ich habe immer das Wohl der Kinder, Jugendlichen und der Mitarbeitenden im Fokus. Wenn ich den Eindruck habe, dass eine Krise entsteht, erhöhe ich meine Präsenz und arbeite gemeinsam mit den Kolleg:innen, um gute Lösungen zu entwickeln und Stabilität in die Situation zu bringen.“

WIR MACHEN DIE JG BESONDERS

MARION ADELS-WEISER
St. Marien-Hospital

Seit 35 Jahren ist sie mit Leib und Seele dem St. Marien-Hospital verschrieben. Nach ihrer Ausbildung zur Krankenschwester arbeitete sie im Nachtdienst auf der Geriatrie und später auf der Station 3, immer gekoppelt mit der internistischen Notaufnahme. Sie wechselte in den ambulanten Pflegedienst und fand dann tagsüber ihren Platz in der Notaufnahme. Seit 2011 ist sie die pflegerische Leiterin der internistischen Notaufnahme, später die der Zentralen Notaufnahme (ZNA) und des Diagnostischen Behandlungszentrums (DBZ). Seit Februar 2024 ist sie Bereichsleitung und optimiert Prozesse auf den Stationen. Sie unterstützt die Pflegedirektion seit Jahren mit ihrem Fachwissen und fördert die Zusammenarbeit verschiedener Bereiche. Sie bezeichnet sich selbst als „Fußballtrainerin“ ihres Teams, wo jeder seine Position kennt und unterstützt. Fürsorge für Mitarbeitende und sich selbst ist ihr wichtig. Einen Ausgleich zum Beruf findet sie in ihrer Familie (Ehemann, drei Kinder und ein Enkel). Ihre Hobbys sind Radfahren, Wandern, Gartenarbeit, Kochen und Lesen.

Marion Adels-Weiser ist ein leuchtendes Beispiel für Engagement und Führungsstärke im St. Marien-Hospital.

STEFAN AHRLING
Kardinal-von-Galen-Haus

Wenn man die Homepage vom Kardinal-von-Galen-Haus öffnet, „fliegt“ Stefan Ahrling förmlich an einem vorbei. Der gebürtige Dinklager hat seit seinem Zivildienst 2001 eine enge Verbindung zu unserem Haus. Daher fing er ein paar Jahre nach seiner Ausbildung zum Heilerziehungspfleger 2009 im Erwachsenenwohnen in der Helenenstraße an.
Schnell wurde er Gruppenleiter und seit 2021 stellvertretende Fachbereichsleitung für das Erwachsenenwohnen.
„Meine Leitungstätigkeit macht mir sehr große Freude. Das Wichtigste daran ist für mich der stetige Kontakt zu den Bewohner:innen und Mitarbeitenden. Nur so kann ich einen guten Rahmen für die tägliche Arbeit in den Wohngruppen schaffen“, so Stefan Ahrling.
Aus seiner kreativen Ader sind viele Projekte entstanden. Das größte Projekt ist zu einer festen Instanz im Kardinal-von-Galen-Haus geworden – die „Foto-Werkstatt“.
Die Gruppe mit insgesamt sieben Teilnehmenden hat seit 2016 viele tolle Fotografien und Videos hervorgebracht.

„Ich freue mich sehr, dass das Kardinal-von-Galen-Haus mir so große Freiheiten in meiner Arbeit lässt und ich so mein Hobby, die Fotografie, stark mit in meinen Beruf einfließen lassen kann.“

MARTINA BRAUN
Zentrale der Josefs-Gesellschaft

Angefangen hat Martina Braun im September 2001 in der Personalabteilung des Eduardus-Krankenhauses. Nach fast zehn Jahren wechselte sie dann Anfang 2011 in die Personalabteilung der Zentrale. Durch unterschiedliche Themenschwerpunkte und den Wandel des Aufgabenfeldes im Laufe der Jahre hat sie sich zur Generalistin entwickelt. Dies beinhaltet immer wieder wechselnde Themen und Projekte, die die Tätigkeit abwechslungsreich und spannend machen. Darüber hinaus ist sie Ansprechpartnerin für alle Personalabteilungen der gesamten Josefs-Gesellschaft in Bezug auf Auswertungstools im Personalbereich. So betreut sie unter anderem auch das externe Auswertungstool sowie Module von LOGA, unserem digitalen und strategischen Human-Resource-Management-Tool. Doch auch für unseren Nachwuchs im Konzern ist sie verantwortlich und immer ansprechbar. So koordiniert, organisiert und strukturiert sie das JG-Trainee-Programm und das Führungskräfte-Qualifikationsprogramm LEAD.

„Das sehr gute Miteinander in der Abteilung und die sinnstiftende, vielfältige und vielschichtige Arbeit ist mir besonders wichtig“, erklärt Martina Braun ihre nun fast 25 Jahre im Konzern.

NRW-Krankenhausplanung und Krankenhausreform

Die Entwicklungen in der Krankenhauslandschaft, insbesondere die neue Krankenhausplanung in Nordrhein-Westfalen (NRW) und die anstehende Krankenhausreform auf Bundesebene, bringen bedeutende Veränderungen mit sich. Sie zielen darauf ab, die medizinische Versorgung neu auszurichten und zukunftssicher zu machen. Doch was bedeuten diese Veränderungen konkret für uns als konfessionellen Krankenhausverbund und welche Chancen ergeben sich daraus?

Die zukünftige Krankenhausplanung in NRW verfolgt das Ziel, die Versorgungsqualität durch Spezialisierung zu erhöhen. Das heißt, nicht mehr jede Klinik wird alle Fachbereiche abdecken, sondern es wird spezialisierte Zentren geben, die sich auf bestimmte Bereiche konzentrieren. Dies soll Doppelstrukturen abbauen und die Versorgung verbessern. Für uns als Krankenhausverbund bietet sich hier die Chance, unsere Fachkompetenz weiter zu stärken. Durch die Spezialisierung können wir unsere Ressourcen gezielter einsetzen und als Netzwerk noch enger zusammenarbeiten.

Auch die geplante Krankenhausreform auf Bundesebene zielt darauf ab, Qualität und Effizienz zu steigern. Ein zentrales Element ist die Einführung von Leistungsgruppen, die Kliniken nach ihrem Leistungsspektrum und ihrer Qualität einteilen. Krankenhäuser mit hohen Standards sollen dadurch besser gefördert werden. Dabei ist die Abkehr von der reinen Vergütung durch Fallpauschalen ein wichtiger Schritt. Zukünftig wird die Bezahlung stärker an der tatsächlichen Behandlungsqualität und dem Bedarf orientiert. Dies bietet die Chance, den wirtschaftlichen Druck zu mindern und die Versorgung noch patientenorientierter zu gestalten.

Für uns als konfessionellen Krankenhausverbund eröffnen diese Entwicklungen neue Möglichkeiten. Die Reformen ermöglichen es uns, unsere hohen Standards weiter auszubauen und die Zusammenarbeit im Verbund zu stärken. Unser Anspruch, Qualität und Menschlichkeit in den Mittelpunkt zu stellen, passt perfekt zu den neuen Anforderungen. Wir sind gut gerüstet, die anstehenden Veränderungen erfolgreich zu meistern und gemeinsam eine noch bessere Versorgung zu gewährleisten.

Im Folgenden lesen Sie die Einschätzungen unserer Geschäftsführer der Krankenhäuser in NRW zu den anstehenden Veränderungen und den Chancen für unsere Krankenhäuser.

EDUARDUS-KRANKENHAUS

Frank Dünnwald
Geschäftsführer

Auch bei uns stand die NRW-Krankenhausplanung in den letzten zwei Jahren im Mittelpunkt zahlreicher Gespräche und Überlegungen. Während unser Versorgungsauftrag bisher vor allem über Fachdisziplinen und Bettenzahlen definiert wurde, basiert die neue Planung auf detaillierteren Vorgaben in Form von Leistungsgruppen. Das „Bett“ als Planungsgrundlage hat damit ausgedient. Bislang wurden beispielsweise chirurgische Fachabteilungen ohne besondere Schwerpunkte geplant. Ob ein Krankenhaus sich auf viszeral-, gefäß- oder unfallchirurgische Eingriffe spezialisierte, war nicht geregelt. Dies führte dazu, dass viele Kliniken endoprothetische Leistungen, oft mit geringen Fallzahlen, erbrachten, weil dies wirtschaftlich interessant war.
Der neue Krankenhausplan zielt nun auf eine stärkere Zentralisierung ab. Auch das Eduardus-Krankenhaus soll sich auf seine Kernkompetenzen konzentrieren. So dürfen endoprothetische Leistungen, unterteilt in Primärversorgung und Revisionen von Knie- und Hüftprothesen, nur noch in Häusern erbracht werden, die die notwendige Expertise und Erfahrung nachweisen können.
Wie sich die neue Struktur auf die Kliniken der JG-Gruppe konkret auswirkt, erfahren wir voraussichtlich Ende des Jahres. Für unsere Kliniken wird es sicherlich Anpassungen geben, insgesamt gehen wir jedoch gestärkt aus diesem Planungsprozess hervor.

ELISABETH-KLINIK

Frank Leber
Geschäftsführer

Als überregionale Fachklinik für Orthopädie und Rheumatologie begrüßen wir ausdrücklich die Planungen und Forderungen des Krankenhausplans NRW. Die Bündelung spezialisierter medizinischer Leistungen liegt klar im Interesse unserer Patient:innen, da sie eine höhere Prozess- und Ergebnisqualität ermöglicht.
In diesem Zusammenhang hat unsere Klinik die Leistungsgruppen Allgemeine Innere Medizin, Allgemeine Chirurgie, Geriatrie, Intensivmedizin, Endoprothetik für Hüfte und Knie, Wirbelsäuleneingriffe, Komplexe Rheumatologie sowie die Revision von Hüft- und Knieendoprothesen beantragt. Diese Anträge wurden sowohl in den regionalen Planungsgesprächen von den Kostenträgern als auch von der Landesregierung Nordrhein-Westfalen uneingeschränkt befürwortet.
Dank unserer Spezialisierung und langjährigen Expertise blicken wir zuversichtlich auf die Umsetzung des neuen Krankenhausplans ab dem 1. Januar 2025. Wir erwarten, unsere Leistungszahlen durch unseren hervorragenden überregionalen Ruf weiter steigern zu können. Besonders hervorzuheben ist, dass unser orthopädisches Leistungsspektrum durch die Ergänzung der Geriatrie optimal abgerundet wird – ein Bereich, der angesichts des steigenden Durchschnittsalters unserer Patient:innen zunehmend an Bedeutung gewinnt.

ST. AUGUSTINUS-KRANKENHAUS

Renardo Schiffer
Geschäftsführer

Das St. Augustinus-Krankenhaus in Düren-Lendersdorf profitiert von der neuen Krankenhausplanung in Nordrhein-Westfalen, die ab 1. April 2025 gilt. Die Zuteilung der Leistungsgruppen stärkt die Position des St. Augustinus-Krankenhauses in Düren.
Die Planung auf Kreisebene im Frühjahr 2024 ergab bei den Fächern Innere Medizin und Chirurgie leichte Fallzahlkorrekturen nach unten. Aufgrund der Schließung des Krankenhauses in Linnich wurden jedoch mehr Fälle beantragt, als zuvor real erbracht wurden, was die künftige Versorgungslage realistisch widerspiegelt.
Positiv fällt die Vergabe der orthopädischen Leistungen im Versorgungsgebiet 7 aus: Unsere Anträge auf Endoprothetik von Knie und Hüfte sowie Wirbelsäulenoperationen wurden vollständig genehmigt. Im Gegensatz dazu werden umliegende Krankenhäuser in diesen Leistungsgruppen Rückschläge hinnehmen müssen, sofern das Gesundheitsministerium seine Planungen so umsetzt, wie sie im Anhörungsverfahren im Juni 2024 beschrieben wurden. Demnach würden wir ab 1. Januar 2026 das einzige Krankenhaus im Kreis Düren werden, das das komplette orthopädische Spektrum anbieten darf. Über die dann eintretende höhere Nachfrage freuen wir uns sehr. Das unterstreicht die zentrale Rolle des St. Augustinus-Krankenhauses in der regionalen Patientenversorgung.

ST. MARIEN-HOSPITAL

Annika Butzen
Geschäftsführerin

Der Krankenhausplan definiert klare Anforderungen an unsere Qualität und Struktur, die wir im St. Marien-Hospital erfüllen sollen. Diese Neuausrichtung ist eine große Chance für uns, die Bedürfnisse der Region stärker in den Mittelpunkt zu stellen und die medizinische Versorgung zukunftssicher zu gestalten. Auch wenn die geplanten Änderungen Herausforderungen mit sich bringen, sehen wir sie als Gelegenheit, unsere Rolle als verlässlicher Partner im Kreis Düren weiter zu stärken. So setzen wir uns mit Nachdruck z. B. für den Erhalt unseres Level-1-Zentrums ein, das Frühgeborene mit einem Gewicht unter 1.250 Gramm versorgt. Diese Versorgungslücke im Kreis Düren zu schließen und den Menschen lange Wege nach Aachen, Köln oder Bonn zu ersparen, ist uns ein großes Anliegen. Wir sind überzeugt, dass unsere fundierte Stellungnahme an das Ministerium klar aufzeigt, warum die Region auf unsere Leistungen angewiesen ist. Die endgültigen Entscheidungen über die zukünftigen Versorgungsleistungen erwarten wir kurz vor Weihnachten. Wir blicken zuversichtlich nach vorn und sind darauf vorbereitet, flexibel zu reagieren und die bestmöglichen Lösungen für unsere Patient:innen zu finden. Mit unserem engagierten Team und der Unterstützung der Region sind wir gut aufgestellt.

JG-SPORT

Freude über Bronze und Gold bei Special Olympics

Sport und Bewegung gehören zum Leben dazu. Im Benediktushof gilt das insbesondere für zwei junge Frauen, die bei den diesjährigen Special Olympics NRW teilgenommen und gesiegt haben: die Judo-Sportlerin Sandra Kock und die Laufsportlerin Anne Vriesen.

Sandra Kock, Klientin aus dem Ambulant Betreuten Wohnen (ABW) des Benediktushofes, hat bei der Landesmeisterschaft der Special Olympics eine Goldmedaille gewonnen. Zwei Kämpfe in der Wettkampfklasse 1 musste die Judoka in Münster erfolgreich bestehen, bevor es für sie aufs Siegertreppchen ging. Natürlich freut sie sich riesig über ihren Erfolg und erinnert sich: „Es war anstrengend, hat mir aber auch sehr viel Spaß gemacht!“

Sandra Kock arbeitet in einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung und pflegt dort die Gartenanlagen. Das macht sie gerne und es hält sie körperlich fit. In ihrer freien Zeit trainiert die junge Frau mindestens einmal pro Woche im Judoverein Dülmen. Dort gibt es auch eine Trainingsgruppe für Menschen mit Behinderungen. Regelmäßig nimmt sie außerdem an Trainings- und Wettkampfeinheiten in anderen Judo-Clubs teil, zum Beispiel in Leverkusen oder in Bocholt.

Der Judo-Sport gibt Sandra Kock viel: Sie kann sich dabei ordentlich verausgaben. Und wenn sie mal nicht so gut drauf ist, fühlt sie sich nach dem Judotraining deutlich entspannter, erklärt die ABW-Klientin die positive Wirkung, die der Sport auf sie ausübt.

Anne Vriesen, Mitarbeiterin in der EIS LOUNGE Maria Veen, läuft bei der Landesmeisterschaft der Special Olympics in Münster ihre persönliche Bestzeit über 5.000 Meter in 22:45 Minuten. Sie erzielt den dritten Platz und gewinnt eine Bronzemedaille. Allerdings hatte sie keine Konkurrentinnen, sondern lief nur gegen Männer!
Anne Vriesen hat in den vergangenen Jahren bereits etliche Laufwettbewerbe mit besonderem Erfolg gemeistert. 2022 läuft sie bei den Special Olympics National in Berlin auf 5.000 Metern sogar zu Gold!

Bereits während ihrer Ausbildung im Berufsbildungswerk des Benediktushofes hat Anne Vriesen den Laufsport für sich entdeckt. Nach der JG-Sportwoche 2010 schließt sie sich dem Lauftreff des inklusiven Sportvereins Benediktushof an und trainiert seither mehrmals pro Woche. „Laufen gehört zu meinem Leben“, sagt Anne Vriesen.
Das gilt übrigens auch für ihr berufliches Leben: Die Arbeit im Inklusionsbetrieb EIS LOUNGE Maria Veen kommt der bewegungsfreudigen Frau sehr entgegen. Locker zehn bis zwölf Kilometer legt sie – stets im Laufschritt – an einem durchschnittlichen Arbeitstag zurück. Manchmal auch mehr.

„Nach dem Training bin ich viel entspannter“

„Laufen gehört zu meinem Leben“

JG-SPORT

„Heinrich’s“ überzeugt bei Gala-Abend zu den Special Olympics

Im Rahmen der Jubiläumsfeier 20 Jahre Special Olympics Rheinland-Pfalz waren 140 Ehrengäste ins Neuwieder Heimathaus geladen – Küche und Werkstatt sorgten hier für ein leckeres Catering.

Dass eine gute Ernährung nicht nur schwierige Theorie ist, sondern selbst das Essen für eine Großveranstaltung gesund und lecker zugleich sein kann, stellte die Küche des Heinrich-Hauses am 6. September – passenderweise zum Abschluss der JG-Woche der bewussten Ernährung – unter Beweis. Zur großen Jubiläumsfeier der Special Olympics Rheinland-Pfalz waren 140 Gäste ins Heimathaus Neuwied geladen. Hier hatten Werkstattbeschäftigte aus dem „Heinrich’s“ gemeinsam mit dem Leiter der Versorgungsbetriebe, Christian Albert, die Tische für den Gala-Abend festlich gedeckt und erste kleine Leckerbissen für den Abend bereitgestellt.
Nach dem Festprogramm wurden die Ehrengäste dann mit einem umfassenden Catering aus dem Heinrich-Haus verwöhnt. Vegane Burger, Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Zucchini, Maultaschen und Rösti mit Frischkäse und auch Fleischkäse-Brötchen rundeten den Abend ab. Der hausgemachte Apfel-Riesling-Kuchen zum Nachtisch war besonders beliebt. Neuwieds Bürgermeister Peter Jung zeigte sich begeistert: „Das war klasse – ein ganz großer Dank an die Mitarbeitenden und vor allem an die Werkstatt-Beschäftigten des Heinrich-Hauses.“
Denn da so eine Großveranstaltung gut vorbereitet sein muss, lief alles von morgens an wie am Schnürchen: In der Engerser Küche bereitete das Küchenteam die Speisen mit frischen Zutaten vor, die dann am Abend passgenau ins Heimathaus geliefert wurden. Hier waren vier Werkstattbeschäftigte für das Anreichen der Speisen mitverantwortlich. Eine Herausforderung, die vom Team hervorragend gemeistert wurde.

Übrigens: Auch am Tag nach der Jubiläumsfeier war das Heinrich-Haus bei den Special-Olympics-Sommerspielen aktiv: Das Schwimmteam der Christiane-Herzog-Schule holte 5x Gold, 4x Silber und 2x Bronze. Eine super Generalprobe für das Bundesfinale „Jugend trainiert für Paralympics“ in Berlin. Ein paar Schritte weiter gab es im Raiffeisen-Stadion die Möglichkeit, den Markt der Möglichkeiten zu besuchen. Gemeinsam mit 16 weiteren sozialen Einrichtungen aus Rheinland-Pfalz präsentierte das Heinrich-Haus hier an einem Infostand das umfangreiche Angebot.

JG-SPORT

Ticket für „Jugend trainiert für Paralympics“

Es ist schon jetzt ein Riesenerfolg für das Schwimmteam der Christiane-Herzog-Schule (CHS) aus Neuwied-Engers: Durch einen Sieg beim rheinland-pfälzischen Landesentscheid im Schwimmen dürfen die Schüler:innen zum Bundeswettbewerb der Schulen von „Jugend trainiert für Paralympics“ nach Berlin reisen.

Das Ticket lösten die acht Schwimmer:innen der Förderschule, die zum Heinrich-Haus gehört, am 13. Mai im rheinland-pfälzischen Kusel. Hier traten die vier besten Schwimmteams von Förderschulen aus Rheinland-Pfalz gegeneinander an.
Hoch motiviert gingen Ella Schwegmann, Lisa Meithoff, Lotta Wagner, Leonie Gaentzsch, Emilian Rommerskirchen, Robin Bub, Matthias Heuchemer und Haakon Ohlendorf zunächst in die Einzelwettkämpfe. In den Schwimmstilen Brust, Rückenkraul und Freistil über 50 m für die älteren und 25 m für die jüngeren Jahrgänge erbrachten die acht Spitzenleistungen:

Sie belegten 3x Platz 1, 6x Platz 2, 4x Platz 3, 6x Platz 4, 1x Platz 5 und 4x Platz 6. Im Anschluss konnten die Schwimmer:innen der CHS in der 4 x 25-m-Staffel mit Können und Teamgeist überzeugen: Sie gewannen die Staffel in schnellen 1:39,99 Minuten.

Mit einem sehr guten Gefühl aus den erfolgreichen Wettkämpfen musste das Team dann allerdings noch eine gefühlte Ewigkeit auf die Gesamtwertung warten. Umso größer war der Jubel, als bei der Siegerehrung dann endlich verkündet wurde: Die CHS holt den Sieg nach Neuwied-Engers und zieht somit ins Bundesfinale „Jugend trainiert für Paralympics“ im Schwimmen ein.

Herzlichen Glückwunsch an die Schwimmer:innen für die starke Teamleistung! Ein besonderer Dank geht auch an das Trainer- und Betreuerteam, die das Schwimmteam über Wochen unter schwierigsten Bedingungen in externen Schwimmbädern auf diesen Wettkampf vorbereitet haben.

JG-SPORT

Team Heinrich-Haus beim B2Run in Koblenz aktiv

„Gemeinsam ans Ziel“ beim Firmenlauf 2024 in Koblenz: Das Team Heinrich-Haus hat es wieder geschafft. Knapp 100 Sportler:innen aus dem Heinrich-Haus gingen Ende Juni beim B2Run in Koblenz an den Start. Bei strahlend blauem Himmel und gigantischer Stimmung liefen, gingen und rollten die Aktiven gemeinsam mit 15.000 weiteren Läufer:innen knapp 5,4 Kilometer durch das schöne Koblenz: gestartet am Deutschen Eck, durch den Schlossgarten und die Südstadt, vorbei am Rheinufer und zurück zur Seilbahnstation.

Im Team mitgelaufen sind Mitarbeitende sowie Leistungsnehmende aus den verschiedensten Bereichen des Heinrich-Hauses. Sogar einige Kinder aus dem Wohnbereich haben den Lauf gemeinsam mit ihren Betreuer:innen gemeistert. „Gemeinsam ans Ziel“ lautete dabei nicht nur das Motto auf den Teamtrikots, sondern es wurde auch auf der Strecke gelebt.

Bereits vor dem Start wurde das Team Heinrich-Haus von Teamkapitän Christian Mallmann und Sigrid Nonn vom Integrativen Sportverein (ISV) in Empfang genommen und bestens mit erfrischenden Getränken und stärkenden Snacks versorgt. Nach einem gemeinsamen Warm-up, angeleitet von Nadine Schmitt aus der Personalabteilung, ging es auch schon bei ausgelassener Stimmung an den Start. Angefeuert von vielen Zuschauenden, Trommelgruppen, Kolleg:innen und mit einigen Erfrischungen an der Strecke schafften es alle gut gelaunt ans Ziel. Sicher ist: Auch im nächsten Jahr läuft das Heinrich-Haus wieder mit.

Wer möchte, darf sich gerne das Video des Heinrich-Hauses beim B2Run auf Youtube anschauen und sich von der guten Stimmung beim Event anstecken lassen: https://www.youtube.com/watch?v=r-piExm0LGk

JG-ÄMTER UND -BERUFE

Im Porträt: Unsere Abteilung Nachhaltigkeit

Julia Guthausen *ist Vorstandsreferentin, Referentin für Nachhaltigkeit und Menschenrechtsbeauftragte in der Josefs-Gesellschaft und zertifizierte Nachhaltigkeitsmanagerin (IHK).*

Paul Heß *ist Junior Spezialist Nachhaltigkeit. Als Betriebswirt (B. Sc.) hat er sich auf Global Business & Sustainability (M. Sc.) spezialisiert.*

In unserer täglichen Arbeit und auch im Privatleben rückt nachhaltiges Handeln immer mehr in den Fokus. Im Sinne unseres JG-Leitsatzes „Im Mittelpunkt der Mensch“ wollen wir uns als Josefs-Gesellschaft zukünftig noch nachhaltiger ausrichten, denn die Fürsorge für unsere Leistungsnehmenden beinhaltet auch den Schutz der Umwelt, als Basis für ein gesundes und erfülltes Leben. Dabei ist es wichtig, das Thema Nachhaltigkeit nicht nur als Verpflichtung zu betrachten, sondern als Chance, die Zukunft der Josefs-Gesellschaft zu gestalten.

Mit der Gründung einer eigenen Abteilung für Nachhaltigkeit im Herbst 2023 in der JG-Zentrale haben Julia Guthausen und Paul Heß ihre Arbeit aufgenommen und bauen schrittweise das Nachhaltigkeitsmanagement der JG aus. Neben der Erfüllung der Berichtspflichten erarbeiten sie einen einheitlichen und ganzheitlichen Ansatz für die Nachhaltigkeitsbemühungen in der JG-Gruppe. Gemeinsam mit unseren Beteiligungsgesellschaften möchten wir das Bewusstsein für dieses Thema schärfen und aktiv daran arbeiten, nachhaltige Lösungen zu entwickeln und zu fördern.

Wie bei allen Changeprozessen ist es ein langer Weg, der von allen Beteiligten Engagement und Veränderungsbereitschaft erfordert. Wir wollen uns gemeinsam auf den Weg machen und die JG nachhaltiger ausrichten.

Nachhaltigkeit bedeutet, die Bedürfnisse der Gegenwart so zu befriedigen, dass die Möglichkeiten zukünftiger Generationen nicht eingeschränkt werden

1. Nachhaltigkeitspreis der Josefs-Gesellschaft
Um die Bedeutung des Themas hervorzuheben, hat der Vorstand zum Jahresbeginn einen JG-internen Nachhaltigkeitspreis ausgelobt: Die Beteiligungsgesellschaften konnten sich mit innovativen und kreativen ökologischen Projekten bewerben und ihr Engagement zeigen. Jede:r konnte teilnehmen, ob in kleinen Teams, Abteilungen oder als gesamtes Unternehmen.

Es war schön zu sehen, dass so viele interessante Projekte umgesetzt wurden, die als Inspiration für andere JG-Unternehmen dienen können. Außerdem freut es uns besonders, dass so viele Mitarbeitende und Leistungsnehmende involviert waren und sich aktiv mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandergesetzt haben.
Die Sieger wurden im Rahmen der Geschäftsführerkonferenz am 14./15. November 2024 vom Vorstand geehrt.

Preisträger:

1. Platz: Josefsheim, Bigge
(Konzept zur Förderung nachhaltiger Mobilität) und BFW Bad Wildbad (Konzept zur Nassmüllreduktion)

2. Platz: St. Joseph-Krankenhaus, Prüm
(Recycling von Einweginstrumentarium)

3. Platz: Heinrich-Haus Seniorenzentrum, Neuwied
(Upcycling von Mobiliar)

Sonderpreis: Conrad-von-Wendt-Haus, Dahn
(Konzept zur Förderung der Artenvielfalt)

JG-ÄMTER UND -BERUFE

Nachhaltigkeitsberichterstattung
Perspektivisch wird die Bewertung von Unternehmen anhand von Nachhaltigkeitskennzahlen immer mehr an Bedeutung gewinnen. Ab dem Jahr 2025 sind wir durch die europäische Gesetzgebung, die Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), als JG-Gruppe verpflichtet, im Lagebericht über unsere unternehmerischen Anstrengungen in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berichten. Die Nachhaltigkeitsberichterstattung steht dann auf einer Stufe mit finanziellen Kennzahlen.
Die CSRD zielt darauf ab, die Transparenz, Konsolidierung und Vergleichbarkeit von Nachhaltigkeitsdaten zu fördern. Zugleich ermöglicht uns diese Form der Berichterstattung, das Thema Nachhaltigkeit noch konsequenter in die Strategie zu integrieren und die Wechselwirkungen zwischen unseren Geschäftstätigkeiten sowie der Umwelt und Gesellschaft präziser zu bewerten.
Für die Umsetzung der hohen gesetzlichen Anforderungen haben wir Ansprechpersonen vor Ort in den Beteiligungsgesellschaften benannt. Sie unterstützen uns bei der Datensammlung für die Nachhaltigkeitsberichterstattung und sind eine wichtige Schnittstelle zwischen der Zentrale und den Beteiligungsgesellschaften.

Kick-off Nachhaltigkeit in Köln
Zur Vorbereitung auf die anstehenden Aufgaben lud der Vorstand Anfang Juli alle Ansprechpersonen zum persönlichen Kennenlernen in die JG-Zentrale nach Köln ein. In einem Workshop erarbeiteten die Teilnehmenden den Status quo der Nachhaltigkeitsbemühungen der JG-Gruppe. Hierzu wurden bestehende Maßnahmen aus den verschiedenen Geschäftsbereichen ausgewertet und den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen zugeordnet. In einem zweiten Schritt wurden mögliche Handlungsfelder nach ihrer Bedeutung für die JG und den Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit auf Menschen und Umwelt eingeordnet. Zu den wesentlichsten, also für die JG relevantesten Themen wird dann zukünftig im Jahresabschluss berichtet.

JG.STANDARD

JG.CaseManagement

JG.CaseManagement verfolgt die Zielsetzung, dass unter Ausnutzung der rechtlichen Möglichkeiten die zur Teilhabe erforderlichen Leistungen refinanzierbar sind und dass den damit verbundenen Anforderungen des Leistungsträgers Genüge getan wird. Diese Zielsetzung erfolgt vor dem Hintergrund der Personenzentrierung. Für die Arbeitsweise des JG.CaseManagements bildet der Teilhabemanagementprozess die Basis, aus dem die Anforderungen an das JG.CaseManagement abgeleitet werden. Demnach definiert sich dieses über die mit ihm verbundenen Aufgaben, die in der Folge dezidierter dargestellt werden. Generell kann die Bezeichnung „JG.CaseManager:in“ hinsichtlich der Anforderungen der Leistungsträger angepasst werden, sofern dies aufgrund von Leistungsbeschreibungen, Rahmenverträgen oder Fachkonzepten vorgegeben oder angeraten ist (bspw. „RIM“ oder „Bildungsbegleiter:in“).

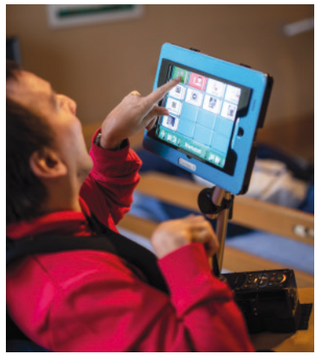
Ob ein:e Mitarbeiter:in als JG.CaseManager:in bezeichnet wird, ist demnach nicht an die Zugehörigkeit zu einer Funktionseinheit der jeweiligen Beteiligungsgesellschaft gebunden, sondern definiert sich ausschließlich über die operativen Aufgaben in Verbindung mit der verwandten Arbeitsweise.

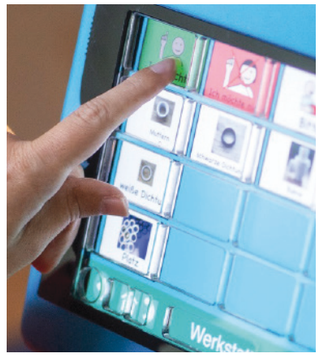
Ziel dieses Standards ist die strukturierte und inhaltsbezogene Darstellung der Aufgaben des JG.CaseManagements in Anlehnung an die damit verbundenen Aufgabenstellungen des JG.CaseManagers / der JG.CaseManagerin. Die in diesem Standard dargestellten Inhalte stellen die Mindestanforderungen an die Beteiligungsgesellschaften der JG-Gruppe dar.

Der QR-Code führt direkt zur Online-Version des JG.Standard JG.CaseManagement

FACHKONZEPT

Unterstützte Kommunikation





Eine Treppe, ein unerreichbares Regal, eine Bürgersteigkante – hierbei handelt es sich um sichtbare Barrieren, die Menschen im Rollstuhl die Mobilität erschweren. Wie verhält es sich jedoch mit sprachlichen Barrieren, wenn Kommunikations- und Orientierungsschwierigkeiten dazu führen, Texte nicht oder nicht sinnhaft lesen zu können, und Lautsprache nicht verstanden wird oder nur unverständlich verwendet werden kann? Wie kann ich dann meinem Gegenüber mitteilen, dass ich im Café keinen Kaffee mit Milch trinken möchte, weil ich weder Milch noch Kaffee mag, sondern lieber ein Glas Orangensaft hätte? Woher weiß ich, welches die richtige Tür ist, wenn an den Türen Schilder sind, die ich nicht lesen kann? Solche Fragen stellen sich Menschen mit sprachlichen und/oder kognitiven Behinderungen täglich. Menschen mit schweren, komplexen Behinderungen sind immer darauf angewiesen, dass ihre kommunikativen Zeichen wahrgenommen werden. An dieser Stelle wird deutlich: Kommunikation ist etwas Alltägliches! Krankheits- oder behinderungsbedingte Einschränkungen, die sich auf den Bereich der Kommunikation und Orientierung auswirken und in Verbindung mit gesellschaftlichen Barrieren stehen, können die Entwicklung dieser Fähigkeit hemmen und damit zur Beeinträchtigung der Lebensqualität führen. Aus diesem Anlass entwickelte sich der Ansatz der Unterstützten Kommunikation (UK). Dieser umfasst die Planung, Durchführung und Evaluation von pädagogischen sowie therapeutischen Maßnahmen. Sie helfen bei dem Erhalt und der Entwicklung von neuen sowie bereits vorhandenen Kommunikations- und Orientierungsmöglichkeiten. Damit UK gelingen kann, braucht es passende Strukturen in den Einrichtungen, die es ermöglichen, UK im Alltag umzusetzen, sowie den Abbau von gesellschaftlichen Barrieren, wie z. B. durch eine bildbasierte Speisekarte. Die Umsetzung dieses Auftrags, der zu einem neuen Verständnis einer inklusiven Gesellschaft beiträgt, ist ein wichtiges Anliegen der Josefs-Gesellschaft.

Der QR-Code führt direkt zum Fachkonzept Unterstützte Kommunikation

JG-AUSBILDUNG

LEAD: Programm zur Qualifikation von Führungskräften in der JG ist gestartet

Das erste Führungskräfte-Qualifikationsprogramm LEAD der JG-Gruppe war sehr erfolgreich. So werden u. a. drei Geschäftsführerpositionen im Josefsheim, im Conrad-von-Wendt-Haus und in der JOVITA Rheinland von ehemaligen LEAD-Teilnehmenden wahrgenommen. Um dem Mangel an Fach- und Führungskräften weiterhin entgegenzuwirken und die interne Besetzung von Führungspositionen der ersten und zweiten Ebene zu fördern, hat die Josefs-Gesellschaft aufgrund der positiven Erfahrungen aus dem ersten LEAD-Programm 2021–2023 beschlossen, dieses erneut aufzulegen. Das bereits vorhandene Potenzial von Mitarbeitenden soll entsprechend gefördert werden und die Teilnehmenden sollen perspektivisch auf die Übernahme von Leitungsfunktionen in der ersten oder zweiten Führungsebene vorbereitet werden. Um dem Bedarf gerecht zu werden, wurde das Programm auf 15 Teilnehmende erweitert.
Das zweite JG-interne Führungskräfte-Qualifikationsprogramm LEAD ist am 30. September 2024 gestartet. Ziel des Programmes ist die Qualifikation von Potenzialkandidaten. Über einen Zeitraum von zwei Jahren werden 15 unserer Mitarbeitenden der mittleren Führungsebene auf zukünftige Leitungsaufgaben der nächsten Stufen vorbereitet. Im Rahmen des Programmes finden sechs je dreitägige Qualifizierungseinheiten in verschiedenen Beteiligungsgesellschaften der JG-Gruppe zu den Themenbereichen Management, Führung und Mitarbeitende statt. Eingerahmt wird dies von einem Kick-off in Köln und einer Abschlussveranstaltung. Jede:r Teilnehmende wird über die Programmdauer von einer:einem Geschäftsführer:in eines anderen Hauses als Mentor:in begleitet.
Neben dem rein fachlichen Input ist insbesondere auch der Kontakt und Austausch mit Kolleg:innen aus anderen Einrichtungen der JG in einer interdisziplinären Zusammensetzung hervorzuheben. Die Vernetzung untereinander und mit den jeweiligen Mentor:innen ist für den Einzelnen, aber auch für die Entwicklung der gesamten JG-Gruppe sehr wertvoll. Ziel ist, dass dies auch über die Laufzeit des Programmes hinaus wirken soll.
Bei der Auswahl der Themenbereiche wird neben der fachlichen Komponente wieder großer Wert auf die Bereiche Mitarbeitende und Führung gelegt, um eine umfassende Qualifizierung auch in den sogenannten Soft Skills zu gewährleisten. Die erste Qualifizierungseinheit findet im November im Vinzenz-Heim Aachen statt. Auf diese Weise können die Teilnehmenden im Rahmen des Programmes weitere Beteiligungsgesellschaften der JG-Gruppe kennenlernen und einen ersten Einblick vor Ort erlangen.
Für die Qualifizierungseinheiten konnten externe wie interne Referent:innen gewonnen werden. So ist ein enger Bezug zur JG-Gruppe in Kombination mit dem Blick von außen durch externe Referent:innen gegeben.
Wir freuen uns, diesen neuen Weg gemeinsam mit den Teilnehmenden zu gehen, und sehen der noch vor uns liegenden Zeit im LEAD-Programm mit Spannung und Freude entgegen.

Erfolgreicher Abschluss des Traineeprogramms

Der 5. Trainee-Jahrgang hat das JG-interne Traineeprogramm Ende September 2024 erfolgreich abgeschlossen. Zehn Trainees haben das Programm im April letzten Jahres begonnen. Aufgrund der positiven Erfahrungen aus dem vorangehenden Programm wurde das Bewerbungsverfahren mittels Online-Bewerbungsgesprächen oder alternativ auch in Präsenz durchgeführt. Erneut war der Einsatz in den verschiedenen Bereichen der JG-Gruppe Schwerpunkt des 18-monatigen Programmes. Daneben fanden wieder drei mehrtägige Seminarblöcke im BFW Hamm zu Themen wie Kommunikation, Führung, Zeit- und Selbstmanagement sowie Projektmanagement, Arbeitsrecht und AVR statt. Den Trainees standen während des Programmes wieder ehemalige Trainees der letzten Jahrgänge als „Paten“ mit Rat und Tat zur Seite. Von psychologischer Seite wurde das Programm wie in den Vorjahren durch Herrn Eckert aus dem Josefsheim begleitet. In diesem Jahr konnten Anschlussfunktionen im Josefsheim, in der JOVITA Rheinland, in Haus Golten, im BFW Hamm sowie im Seniorenzentrum Düren besetzt werden. Wie bei den Jahrgängen zuvor wird die Vernetzung von den Teilnehmenden während und auch nach dem Programm über regelmäßige informelle Online-Meetings aufrechterhalten. Der Austausch fördert das Zusammenwachsen der JG-Gruppe und wirkt sich positiv auf die Zusammenarbeit aus.

Neue Geschäftsführerinnen im Porträt

KARDINAL-VON-GALEN-HAUS

Astrid Banken
Geschäftsführerin

Frau Banken, Sie sind seit August 2024 neue Geschäftsführerin des Kardinal-von-Galen-Hauses. Welche Ziele haben Sie?
Nach einer herzlichen Begrüßung im August konnte ich das Kardinal-von-Galen-Haus schon ausführlich kennenlernen und ich freue mich darauf, die Zukunft dieser wunderbaren Einrichtung mitzugestalten. Schon jetzt bin ich beeindruckt von der herzlichen Atmosphäre, dem Engagement und der Professionalität, die hier herrschen. Als modernes, gemeinnütziges Unternehmen haben wir uns zum Ziel gesetzt, unsere Schüler:innen sowie unsere Bewohner:innen bei der Entwicklung und Lebensgestaltung zu möglichst selbstständigen, lebensfrohen und selbstbewussten Persönlichkeiten zu unterstützen. Diese Aufgabe ist nicht nur eine berufliche, sondern auch eine zutiefst menschliche Verpflichtung, die uns alle verbindet. In diesem Sinne möchte ich mit allen Beteiligten das Kardinal-von-Galen-Haus weiterentwickeln und neue Leistungsbereiche aufbauen, um Angebote für unsere Bewohner:innen und Schüler:innen abzurunden und zu ergänzen. Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt ist die Mitarbeiterbindung und -gewinnung, sodass langfristig das Unternehmen gut für kommende Herausforderungen gerüstet ist.

ST. MARIEN-HOSPITAL (JG RUR-KLINIKEN)

Annika Butzen
Geschäftsführerin

Frau Butzen, Sie sind seit Januar 2024 neue Geschäftsführerin des St. Marien-Hospitals. Welche Ziele haben Sie?
Mein langfristiges Ziel ist es, gemeinsam mit Herrn Schiffer in Düren eine erstklassige Patientenversorgung für die Bevölkerung sicherzustellen. Wir setzen uns dafür ein, dass auch in Zukunft höchste Standards in der medizinischen Betreuung eingehalten werden. Durch innovative Ansätze und enge Zusammenarbeit wollen wir die Gesundheitsversorgung kontinuierlich verbessern und den Bedürfnissen der Menschen in Düren gerecht werden. Dazu müssen wir mit Blick auf die NRW-Krankenhausplanung und die Krankenhausreform des Bundes zukünftig komplexe Aufgabenstellungen bewältigen. Uns erwarten sowohl erhebliche Herausforderungen als auch vielversprechende Chancen, denen wir jedoch mit Zuversicht begegnen.

VINZENZ-HEIM

Christiane Gülpen
Einrichtungsleiterin

Frau Gülpen, Sie sind als langjährige Mitarbeiterin im Juni dieses Jahres zur neuen Einrichtungsleiterin des Vinzenz-Heims berufen worden. Welche Ziele haben Sie?
Mit 25 Jahren Erfahrung in der Eingliederungshilfe sind mir die Bedürfnisse von Menschen mit Behinderung und ihre gesellschaftliche Teilhabe besonders wichtig. In meiner neuen Rolle als fachliche Einrichtungsleiterin setze ich mich - gemeinsam mit einem engagierten Team - dafür ein, ein vielfältiges, inklusives Umfeld zu gestalten, in dem Menschen mit Behinderung gleichberechtigt ihren Platz finden. Gestützt auf unsere fast 120jährige Geschichte entwickeln wir das Vinzenz-Heim weiter, um auch zukünftig erfolgreich zu sein und den vielschichtigen Herausforderungen der heutigen Zeit zu begegnen. Dazu gehören eine langfristige Sicherung und der Ausbau der finanziellen Stabilität unserer Angebote zum Wohnen, Leben und Lernen ebenso wie innovative Projekte, die sowohl Bedarfs- und Personenorientierung als auch eine gute Zusammenarbeit und Unternehmenskultur fokussieren.

JOSEFSHEIM, BIGGE

Zurück zu den Wurzeln: 120-jähriges Bestehen des Josefsheims

„Im Mittelpunkt der Mensch“ – ganz im Sinne ihres Leitgedankens feierte das Josefsheim gGmbH am 28. August sein 120-jähriges Jubiläum. Die groß angelegte Veranstaltung der Einrichtung für Menschen mit Behinderung war ein voller Erfolg. So folgten mehr als 120 Gäste der Einladung in den Hochsauerlandkreis. Dazu zählten unter anderem Dr. Udo Markus Bentz, Erzbischof von Paderborn, Karl-Josef Laumann, Minister für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes NRW, Friedrich Merz, Bundesvorsitzender der CDU und Vorsitzender der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, und Dirk Wiese, stellvertretender Vorsitzender der SPD-Bundestagsfraktion.

Geschichte und Geschichten der Josefs-Gesellschaft und des Josefsheims

Im Jahr 1904 wurde in Olsberg-Bigge mit der Gründung des Josefsheims der Grundstein für die langjährige Erfolgsgeschichte der Josefs-Gesellschaft gAG mit Hauptsitz in Köln gelegt. Die Gründer um Pfarrer Heinrich Sommer ebneten damals den Weg für die gegenwärtige Arbeit der Unternehmensgruppe. Heute hat sich das Josefsheim nicht nur auf lokaler Ebene einen Namen gemacht. Sein facettenreiches Portfolio an Dienstleistungen für Menschen mit Körper-, Lern-, Sinnes-, psychischen, geistigen und Mehrfachbehinderungen sowie für Menschen, die kurzfristig oder dauerhaft einen besonderen Unterstützungsbedarf haben, ist speziell für seinen hohen Qualitätsstandard bekannt.

Zu Beginn der Veranstaltung wurde eine heilige Messe mit dem Erzbischof von Paderborn, Dr. Udo Markus Bentz, in der historischen Kapelle der Einrichtung für Menschen mit Behinderung gefeiert. Er lobte die Josefs-Gesellschaft dafür, „im Lauf der Zeit immer wieder neue, wegweisende Ideen und Konzepte auf den Weg gebracht“ zu haben. Auf diese Weise schaffe sie „einen deutlich christlichen Mehrwert für die Gesellschaft“ und leiste „eine Arbeit von immenser Strahlkraft“.

www.josefsheim.de

BENEDIKTUSHOF MARIA VEEN, REKEN

Gelungene Jubiläumsveranstaltung zu 100 Jahren Benediktushof

Am 24. April 1924 hat die Josefs-Gesellschaft den Benediktushof in Maria Veen vom Verein für katholische Arbeiterkolonien in Westfalen übernommen. Kurz darauf trafen die ersten Lehrlinge mit körperlichen Handicaps in Maria Veen ein. Heute fördert und begleitet der Benediktushof mehrere Hundert Menschen mit Körper- und Mehrfachbehinderungen. Zum 100. Bestehen der Einrichtung präsentierte sich der Benediktushof im Sommer 2024 der Öffentlichkeit mit verschiedenen Veranstaltungen. Bei einem Festakt zum Jubiläum mit zahlreichen Wegbegleitern und Ehrengästen aus Politik und Gesellschaft gab es viel Lob und Anerkennung für 100 Jahre „tolle Arbeit“.

Im Mittelpunkt der Mensch

„Von Beginn an hat sich der Benediktushof für Menschen mit Behinderungen eingesetzt und engagiert. Immer mit dem Ziel, ihre Teilhabemöglichkeiten und Chancen zu verbessern und Inklusion zu verwirklichen“, betonte Martin Bodin, pädagogischer Geschäftsführer des Benediktushofes, in seiner Festrede und führte aus: „Immer stand und steht der Mensch mit seinen Wünschen, Zielen, Träumen und Talenten im Mittelpunkt unserer karitativen Arbeit.“

Es gibt nur wertes Leben

Eingeleitet wurde die Jubiläumsfeier mit einer heiligen Messe unter der Leitung von Bischof Dr. Felix Genn aus Münster. Der Geistliche warnte vor möglichen Entwicklungen in der Gesellschaft: „Es gibt kein unwertes Leben, es gibt nur wertes Leben!“, betonte Genn. Der Bene-Chor, eine Gruppe von musikbegeisterten Bewohner:innen des Benediktushofes unter der Leitung von Lisa Albers, sorgte zusammen mit der Sängerin Susan Albers für die musikalische Begleitung des Festaktes.

Kölner Dom im Kleinformat

Die gute Laune des Chores sprang schnell auf alle Gäste und weitere Festredner über – darunter Andreas Rieß vom Vorstand der Josefs-Gesellschaft. „Ich finde es total geil, hier zu sein“, sagte Rieß in seiner Rede und hob hervor: „Der Benediktushof ist geblieben, aber niemals gleichgeblieben“, so Rieß. Insbesondere hob er das umfangreiche Leistungsangebot hervor; angefangen bei den Wohnformen über das Berufsbildungswerk, die Werkstätten, Freizeitangebote und den Benefit bis zur Inklusionsfirma Transfair Montage GmbH. Als Gastgeschenk brachte Rieß ein Modell vom Kölner Dom mit und versprach den Geschäftsführern des Benediktushofes, Thomas Spaan und Martin Bodin, 25.000 Euro für ihr nächstes Projekt.

Zum gemütlichen Ausklang der Veranstaltung wurden die Gäste mit kleinen Leckereien aus der hauseigenen Küche und den beliebten Spezialitäten aus der EIS LOUNGE Maria Veen verwöhnt.

Events zum 100. Geburtstag des Benediktushofes

- Jubiläumsauftakt mit Festgottesdienst
- Party für Bewohner:innen, Klient:innen, Werkstatt-Beschäftigte
- Fest für Mitarbeitende
- Sommerfest für alle
- Open-Air-Filmnacht für alle
- Foto-Ausstellung für alle

www.benediktushof.de

JG RUHR-LIPPE UND JG RUR-KLINIKEN

Neue Unternehmensverbünde bilden starke Konstanten

Die Josefs-Gesellschaft entwickelt sich stets weiter und geht neue Wege, um sich und ihre operativen Beteiligungsgesellschaften in den Bereichen Rehabilitation, Gesundheitswesen und Altenhilfe zukunftsgerichtet aufzustellen. Aus diesem Grund wurden in diesem Jahr zwei neue Unternehmensverbünde gegründet. So sind zum 1. August die Josefsheim gGmbH und die Berufsförderungswerk Hamm GmbH zur JG Ruhr-Lippe zusammengeschlossen worden. Die beiden Dürener Krankenhäuser, die St. Augustinus-Krankenhaus gGmbH und die St. Marien-Hospital gGmbH, bilden seit dem 1. Oktober die JG Rur-Kliniken.

Das Ziel ist es, effektive sowie transparente Entscheidungswege zu ermöglichen, qualitative Grundlagen zu schaffen und die Synergien zwischen den Standorten optimal zu nutzen. Parallel werden starke Konstanten durch die Neuausrichtung der Leitungsebenen vor Ort formiert. So bilden Annika Butzen und Renardo Schiffer gemeinsam die Geschäftsführung der JG Rur-Kliniken, in welcher sie im Team innovative Ansätze mit erprobter Stärke verbinden. Die JG Ruhr-Lippe zählt auf die langjährige Erfahrung des Geschäftsführers Friedrich Gleißner in den Bereichen Arbeit, Ausbildung und Beschäftigung. Mit Matthias Hartkamp übernimmt ein Geschäftsführer das Feld der sozialen Teilhabe, von dessen facettenreichen Kompetenzen der Unternehmensverbund in seiner neuen Rolle profitiert.

Mit den neuen Unternehmensverbünden erreicht die Josefs-Gesellschaft eine Weiterentwicklung aus eigener Kraft. Hieraus ergibt sich die große Chance, die Positionen der JG-Gruppe sowie ihrer Beteiligungsgesellschaften vor Ort mit nachhaltig positiver Wirkung zu stärken. Für alle Mitarbeitenden bedeutet dies, weiterhin für einen sicheren, innovativen und zukunftsfähigen Arbeitgeber tätig zu sein. Ebenso für alle Menschen, die die Dienstleistungen an den Standorten in Anspruch nehmen, ergeben sich Vorteile sowohl durch die Erweiterung des Leistungsportfolios als auch bei der Förderung von individueller Teilhabe und Inklusion durch die Dezentralisierung der Angebote.

www.josefsheim.de
www.bfw-hamm.de
www.marien-hospital-dueren.de
www.sankt-augustinus-krankenhaus.de

JOVITA RHEINLAND, TROISDORF

Haus Maurinus wird Teil der JOVITA Rheinland gGmbH

Das Haus Maurinus ist eine Wohneinrichtung für 24 Menschen mit geistiger oder mehrfacher Behinderung in Leverkusen-Lützenkirchen. Es entstand im Jahr 2002 auf Bestreben einer Elterninitiative und war seitdem Bestandteil des Caritasverbandes Leverkusen e. V. Dieser hat nun gemeinsam mit der Josefs-Gesellschaft die Überführung der Trägerschaft an die JOVITA Rheinland gGmbH, einer Tochtergesellschaft der JG, vereinbart.

Wachsende Herausforderungen im Bereich der Eingliederungshilfe haben den Gedanken ins Rollen gebracht, das Haus Maurinus in einen größeren Verbund ähnlicher Einrichtungen einzubetten, um durch Synergieeffekte eine fachliche Weiterentwicklung zu begünstigen und die Zukunftsfähigkeit des Hauses zu sichern.
Mit der Josefs-Gesellschaft wurde hier ein kompetenter Partner gefunden, der über 120 Jahre Erfahrung im Fachgebiet verfügt und dem Haus damit aussichtsreiche Perspektiven eröffnen kann.
Der Vorstand der Josefs-Gesellschaft gAG freut sich, dass mit dem Haus Maurinus nun ein weiterer rechtsrheinischer Standort hinzugewonnen werden konnte. „Wir freuen uns sehr, dass das Haus Maurinus das Angebot der JOVITA Rheinland bereichern wird. Wir sind überzeugt, dass dieser Schritt sowohl für die Leistungsnehmenden als auch die Mitarbeitenden weiter Möglichkeiten und Potenziale bei gleichzeitiger Sicherheit und Kontinuität bietet“, so Dr. Theodor-Michael Lucas, Vorstandsvorsitzender der Josefs-Gesellschaft gAG.
Kontinuität ist auch das, was dem zuständigen Geschäftsführer Dr. Thomas Pruisken wichtig ist: „Mit unserem Leitsatz ‚Im Mittelpunkt der Mensch‘ und unseren christlichen Wurzeln passen wir sehr gut zu den Werten der Caritas, und dass das Haus in Lützenkirchen gut eingebunden und verwurzelt ist, ist eine hervorragende Voraussetzung für uns.“ Die wirtschaftliche und professionelle Stärke der JG gepaart mit einem wertschätzenden Miteinander sei eine gute Basis für die Zusammenarbeit. „Ich bin überzeugt davon, dass alle Beteiligten von diesem Schritt profitieren werden, und freue mich sehr auf die Zusammenarbeit.“
Für die Mitarbeitenden wird der Trägerwechsel keine Nachteile bringen. Die JOVITA Rheinland als katholischer Träger und zukünftiger Arbeitgeber wendet das gleiche Tarifwerk an wie die Caritas. Mit dem Betriebsübergang werden also sämtliche bestehenden arbeitsvertraglichen Regelungen fortgeführt. Was auch bleibt, sind die christlichen Wurzeln und Werte, die beide Träger vertreten. Eine Win-win-Situation.

Caritasdirektor Wolfgang Klein hat ein weinendes und ein lachendes Auge: „Die Entscheidung ist mir wahrlich nicht leichtgefallen, denn wir haben eine bewegte Geschichte mit dem Haus Maurinus, unzählige schöne Momente erlebt und berührende Begegnungen gehabt. Bei allen Herausforderungen ist mir die Einrichtung sehr ans Herz gewachsen.“ Er sei gleichzeitig froh, dass ein versierter Profi für die Trägerschaft gewonnen werden konnte. „Ich hätte die Einrichtung beileibe nicht jedem x-Beliebigen übergeben“, sagt er. Für die Bewohner:innen und auch für die Mitarbeitenden sei hier eine wirklich gute Lösung gefunden worden.

www.jovita-rheinland.de

JOSEFSHEIM, BIGGE

CBP-Digitalpreis 2024

Im Rahmen der Preisverleihung des CBP-Digitalpreises 2024 wurde das Josefsheim für das Projekt ASP@ Josefsheim mit dem dritten Platz ausgezeichnet.

Gemeinsam mit den Bewohner:innen Theo Nemerko und Christina Zimmer-Nemerko nahmen André Tögemann (Abteilungsleiter Hs. Veronika), Nicole Kersting (Koordinierende Pflegefachkraft) sowie Matthias Hartkamp (Geschäftsführung Josefsheim) stellvertretend für Bewohner:innen und Kolleg:innen den Preis entgegen. Nach 2019 und 2022 wurde der CBP-Digitalpreis das dritte Mal in Berlin unter der Schirmherrschaft von Herrn Dr. Volker Wissing, Bundesminister für Digitales und Verkehr, verliehen. Im Rahmen seiner Begrüßungsrede wies Minister Wissing auf die Bedeutung der digitalen Teilhabe als auch auf das notwendige Engagement der Leistungserbringer hin:
„Wir gestalten Digitalisierung so, dass möglichst alle von ihr profitieren können. Dazu denken wir die digitale Teilhabe von Menschen mit Behinderungen mit und setzen sie um. Das ist eine anspruchsvolle, fortlaufende Aufgabe, die wir nicht allein bewältigen werden: Wir sind dabei auf Ihre Unterstützung angewiesen. Wir schaffen den passenden Rahmen. Sie füllen diesen mit Leben, mit Ideen und großartigen Projekten.“

Das Projekt ASP@Josefsheim steht hierbei für Alexa Smart Properties@Josefsheim. In dem Projekt werden unterschiedliche Anwendungsmöglichkeiten erprobt, welche stets das Ziel haben, die digitale Teilhabe der Bewohner:innen zu verbessern, die Möglichkeiten der autonomen Wohnungsumgebungssteuerung zu steigern und durch die technische Übernahme von einfachen Handlungen, wie bspw. Rollläden rauf/runter, das Personal zu entlasten. Im nächsten Schritt gilt es, die technische Innovation aus der Projektphase hinaus im Unternehmen zu implantieren. Hierfür werden bis Ende des Jahres 2024, auch dank finanzieller Unterstützung der JG e. V. sowie personeller Unterstützung der JG-Rehaabteilung, über 150 weitere Alexa-Geräte sowie über 700 Shelly-Aktoren in den Wohnbereichen installiert.
https://www.youtube.com/watch?v=taO8BVVNXzs

Der QR-Code führt direkt zum Youtube-Video

www.josefsheim.de

BURG SETTERICH, BAESWEILER

Horst Pape lädt zum Klavierkonzert

Herr Horst Pape (90) ist im Februar 2024 als Kurzzeitpflegegast zu uns gekommen – und auch gleich bei uns geblieben. Direkt zu Beginn entdeckte Herr Pape unser Hausklavier im Erdgeschoss und überraschte uns mit seinen fröhlichen Melodien. Kurzerhand haben wir das Klavier in den Aufenthaltsraum des Wohnbereichs C gebracht – dort wohnt Herr Pape. Die regelmäßig von ihm gespielten Klavierstücke erfreuen nunmehr Bewohner:innen und Mitarbeitende.

Musik und Demenz
Trotz der mit der Krankheit einhergehenden Einschränkungen bleibt die Fähigkeit, zu genießen, sich zu erfreuen und wohlzufühlen, erhalten. Bei der Betreuung ist es wichtig, Aktivitäten anzubieten, die die Lebensqualität von Menschen mit Demenz aufrechterhalten und verbessern. Es müssen Genussmomente geschaffen und wohltuende Beschäftigungen angeboten werden, um diesen Menschen einen Zugang zur eigenen Identität zu ermöglichen. Musik gilt daher schon lange als nebenwirkungsarmes, nicht medikamentöses Medium.

So nutzen wir die schönen Musikstücke von Herrn Pape, denn seine Melodien fungieren als Türöffner für viele Erinnerungen aus früheren Zeiten. Unsere Bewohner:innen freuen sich die ganze Woche auf den Mittwochnachmittag, wenn es wieder heißt „Herr Pape lädt ein". Denn unser wöchentliches „Katti's Kaffeestündchen" mit selbst gebackenem Kuchen oder einem leckeren Becher Eis bietet somit durch die musikalische Begleitung direkt einen doppelten Genuss.

Es müssen Genussmomente geschaffen und wohltuende Beschäftigungen angeboten werden, um Menschen mit Demenz einen Zugang zur eigenen Identität zu ermöglichen.

www.burgsetterich.de

BENEDIKTUSHOF MARIA VEEN, REKEN – HEINRICH-HAUS, NEUWIED – JOSEFSHEIM, BIGGE

Der Heinrich-Sommer-Preis
Die Auszeichnung ist nach dem Gründer der JG benannt und wird an junge Menschen verliehen, die herausragende Leistungen, die weit über Zeugnisnoten hinausgehen, erbracht haben.

Heinrich-Sommer-Preis zum 15. Mal verliehen

Bei strahlendem Sonnenschein fand die diesjährige Preisverleihung des Heinrich-Sommer-Preises in Köln statt. Vorstand Andreas Rieß überreichte den mit 500 Euro dotierten Preis an drei ehemalige Auszubildende aus den JG-Berufsbildungswerken. Bei der Bewertung spielte nicht nur ihre fachliche Ausbildung, sondern auch ihre persönlichen Lebensumstände und Entwicklungen eine Rolle.

„‚Mut brüllt nicht immer laut.‘ Manchmal sagt eine leise Stimme am Ende des Tages: ‚Morgen werde ich es wieder versuchen.‘“

Tim Ritter aus dem Josefsheim hat seine Gesellenprüfung zum Elektroniker für Betriebstechnik mit Bravour bestanden. Bevor er seine Ausbildung begonnen hat, hat er das Josefsheim im Rahmen einer berufsvorbereitenden Bildungsmaßnahme kennengelernt. Der Autist hat bereits vom ersten Tag seiner Ausbildung an gezeigt, dass er bereit ist, über seine Grenzen hinauszuwachsen, und hat dies erfolgreich gezeigt. Er hat bereits eine Festanstellung als Programmierer gefunden.

Mike Sonnenhol ist über ein Eignungspraktikum und eine berufsvorbereitende Maßnahme zum Benediktushof, Maria Veen gekommen. Mit ADHS diagnostiziert fiel es ihm anfangs nicht immer leicht, sich auf seine Aufgaben zu konzentrieren und sich zu motivieren. Nach einem Schlüsselmoment bei einem Teamausflug platzte der Knoten und er begeistert sich für neue Aufgaben, lässt nicht locker und unterstützt andere Auszubildende in der Küche. Im Juni 2024 hat der 21-Jährige seine Ausbildung zum Fachpraktiker Küche mit der Note „sehr gut“ bestanden und eine Ausbildung zum Koch im „Kleinen Kiepenkerl“ in Münster begonnen.

Tuna Karli absolvierte seine Ausbildung zum Fachlageristen im Heinrich-Haus. Außerdem machte er nebenbei seinen Pkw-Führerschein. Im ersten Jahr seiner Ausbildung waren die Rückmeldungen eher ausreichend: Selbstkritisch arbeitete Herr Karli an sich und reflektierte sein Verhalten, sodass seine Leistungen sich deutlich verbesserten. Im Rahmen seiner Ausbildung war er für die Digitalisierung von Arbeitsabläufen zuständig, die den nachfolgenden Auszubildenden zur Orientierung und Anleitung dienen. Mit einem hohen Maß an Eigenmotivation und Fleiß hat er große Fortschritte gemacht und schloss im Juli 2024 seine Ausbildung erfolgreich ab.

www.benediktushof.de
www.heinrich-haus.de
www.josefsheim.de

EDUARDUS-KRANKENHAUS, KÖLN-DEUTZ UND ST. ELISABETH-KRANKENHAUS, KÖLN-HOHENLIND

Zwei Partner auf einem Gleis

Das Eduardus-Krankenhaus in Köln-Deutz und das St. Elisabeth-Krankenhaus in Köln-Hohenlind haben eine gemeinsame Werbeaktion gestartet: Eine Straßenbahn der Kölner Verkehrsbetriebe (KVB) wirbt ab sofort auf verschiedenen Linien ein Jahr lang sowohl um Patient:innen als auch um dringend gesuchtes Fachpersonal. Diese kreative Maßnahme ist ein gelungenes Beispiel für die Zusammenarbeit der beiden Kliniken, die gemeinsam unter der Geschäftsführung von Frank Dünnwald stehen.

Die Werbung richtet sich an die beiden Zielgruppen Patient:innen und Fachkräfte. Eine Seite der Straßenbahn symbolisiert Situationen im Krankenhaus, um die medizinische und pflegerische Kompetenz zu unterstreichen. Die andere Seite spricht gezielt potenzielle Mitarbeitende an, indem verschiedene Berufsgruppen dargestellt werden. In Zeiten des Fachkräftemangels müssen neue und innovative Wege gefunden werden, um qualifiziertes Personal zu gewinnen.

Die Marketing- und Recruitingabteilungen beider Krankenhäuser arbeiteten dafür eng zusammen, um dieses Konzept zu entwickeln. Das Ergebnis ist eine auffallend gestaltete Straßenbahn mit einem prägnanten und vertrauenswürdigen visuellen Kommunikationskonzept für zwei Zielgruppen. Ergänzend zur Straßenbahn wurde eine neue, gemeinsame Website der Kölner Krankenhäuser erstellt, die über den QR-Code auf der Bahn zugänglich ist. Patient:innen und potenzielle Bewerber:innen können dort weiterführende Informationen abrufen. Interessierte Fachkräfte haben die Möglichkeit, sich direkt online zu bewerben, während Patient:innen sich über die medizinischen Angebote informieren können.

Weitere interne und externe Maßnahmen sind in beiden Krankenhäusern geplant, um die Sichtbarkeit der Aktion zu erhöhen. Ziel ist es, die Bekanntheit der Krankenhäuser in Deutz und Hohenlind zu steigern und langfristig sowohl mehr Patient:innen als auch neues Personal zu gewinnen.

Diese Straßenbahn-Aktion steht gleichzeitig für die innovative und kreative Zusammenarbeit der beiden Kölner Krankenhäuser. Beide haben das Ziel, sowohl für Patient:innen als auch für Fachkräfte attraktiv zu sein. Als rollende Botschafterin wird die Straßenbahn ein ganzes Jahr lang täglich viele Menschen auf diese Initiative aufmerksam machen.

www.eduardus.de

ST. AUGUSTINUS-KRANKENHAUS, DÜREN

Erfolgreiches Pilotprojekt aus Düren auf Fachkongress in Wien vorgestellt

Das St. Augustinus-Krankenhaus Düren und der Rettungsdienst des Kreises Düren präsentieren digitale Innovation beim Forum Spital in Österreich.
Das Forum Spital in Wien, eines der bedeutendsten Treffen der österreichischen Gesundheitsbranche, lockte auch dieses Jahr rund 150 Expert:innen, Führungskräfte und Visionär:innen an, um über die Zukunft der Krankenhäuser zu diskutieren. Ein zentrales Thema der zweitägigen Veranstaltung war die Digitalisierung im Krankenhaus.

Digitalisierung im Krankenhaus – Einblicke aus Düren
Ein besonderes Highlight des Kongresses war der Vortrag von Dr. med. Norbert Hambach, stellvertretender ärztlicher Leiter der interdisziplinären Notfallambulanz des St. Augustinus-Krankenhauses Düren. Dr. med. Hambach, der zudem als leitender Notarzt und stellvertretender ärztlicher Leiter des Rettungsdienstes im Kreis Düren tätig ist, stellte das erfolgreiche Pilotprojekt zur digitalen Schnittstelle zwischen dem Rettungsdienst und dem St. Augustinus-Krankenhaus vor.

Reibungslose Datenübermittlung für bessere Patientenversorgung
Die digitale Schnittstelle ermöglicht es, Patientendaten noch während des Transports vom Rettungsdienst direkt an die Notaufnahme des Krankenhauses zu übermitteln. „Diese Protokolle werden den angefahrenen Krankenhäusern unmittelbar digital übermittelt“, erläuterte Dr. med. Hambach in seinem Vortrag. Durch die frühzeitige Verfügbarkeit der Daten können die ersten Vorbereitungen zur Patientenversorgung bereits vor Eintreffen des Patienten / der Patientin getroffen werden.

Internationale Aufmerksamkeit für Dürener Projekt
Das Pilotprojekt stieß auch in Österreich auf großes Interesse. Renardo Schiffer, Geschäftsführer des St. Augustinus-Krankenhauses, betonte die Bedeutung der grenzübergreifenden Zusammenarbeit: „Eine Digitalisierung des Gesundheitswesens wird in allen europäischen Staaten, wie auch in Österreich, zur absoluten Notwendigkeit in der Patientenversorgung werden. Wir haben uns daher sehr gefreut, dass unser Projekt bereits so zeitnah nach der Etablierung in unserem Nachbarland auf Interesse gestoßen ist.“

Zusammenarbeit als Schlüssel zum Erfolg
In seinem Vortrag stellte Dr. med. Hambach nicht nur die technischen Details der Schnittstelle vor, sondern hob auch die Wichtigkeit der engen Kooperation zwischen dem Rettungsdienst und dem Krankenhaus hervor. „Viele Hände haben ineinandergegriffen, um diesen Digitalisierungsprozess erfolgreich umzusetzen“, erklärte er vor dem interessierten Publikum.
Im Anschluss an seinen Vortrag beantwortete Dr. med. Hambach zahlreiche Fragen zu den technischen und organisatorischen Aspekten des Projekts und teilte wertvolle Erfahrungswerte aus Düren.

www.sankt-augustinus-krankenhaus.de

BERUFSFÖRDERUNGSGWERK HAMM

Einweihung der Erweiterungsbauten der Pflegeschule Hamm

„Unsere beiden Zwillinge“, wie Friedrich Gleißner die beiden neuen Erweiterungsbauten der Westfälischen Pflegeschule Hamm nennt, wurden am 18. Juni 2024 feierlich eingeweiht. Der Geschäftsführer der Berufsförderungswerk Hamm GmbH wies in seinen einleitenden Worten darauf hin, dass die Investition von fast sechs Millionen Euro, die in den Bau und die moderne technische Ausstattung geflossen sind, angesichts des aktuellen Pflegenotstands überaus sinnvoll angelegt sind.

Haus Agnes und Haus Theodor
Namensgeber der beiden architektonisch ansprechenden Gebäude sind zwei maßgebliche Persönlichkeiten der Pflege: Agnes Karll (1868–1927) war Krankenschwester und Reformerin der deutschen Krankenpflege sowie Mitbegründerin der Berufsorganisation der Krankenpflegerinnen Deutschlands (heute DBfK).
Georg Heinrich Theodor Fliedner (1800–1864) war ein evangelischer Pastor und Sozialreformer. Er war Gründer der Kaiserswerther Diakonie und der Bildungsanstalt für evangelische Pflegerinnen, des Vorläufers der heutigen Pflegeschulen.
Die Westfälische Pflegeschule Hamm wurde 1990 noch als Fachseminar für Altenpflege gegründet als Teil der Berufsförderungswerk Hamm GmbH. Was einst mit einem kleinen Ausbildungskurs pro Jahr begann, wuchs schnell an. Mit der Reform der Pflegeausbildung 2020 hin zur generalisierten Ausbildung zur Pflegefachfrau /zum Pflegefachmann finden nun drei bis vier Kurse dieser dreijährigen Ausbildung statt sowie zwei Kurse der einjährigen Ausbildung zur Pflegefachassistenz. Somit werden heute rund 300 Schüler:innen von rund 20 Lehrkräften unterrichtet – von denen nicht wenige selbst einmal Schüler:in am Caldenhofer Weg 225 waren, wie Schulleiter Christian Ley schmunzelnd anmerkt.

Feierliche Einweihung mit hochrangigen Gästen
Marc Herter, Oberbürgermeister der Stadt Hamm, hob in seinem Vortrag die Bedeutung der Pflegeausbildung hervor, die sich mittlerweile zu einem der beliebtesten Ausbildungsberufe entwickelt hat. Moderne und attraktive Ausbildungseinrichtungen seien da eine logische Konsequenz, um hier eine hochwertige Ausbildung bieten zu können.
Der Erste Direktor der Deutschen Rentenversicherung Westfalen, Thomas Keck, bestätigte die Wichtigkeit der Pflegeausbildung angesichts des aktuellen Pflegenotstandes und wies darauf hin, dass dieser Fachkräftebedarf nicht nur aus dem Ausland gedeckt werden dürfe, sondern auch durch eigene Ausbildung. Hier leiste die Westfälische Pflegeschule Hamm einen wichtigen Beitrag.

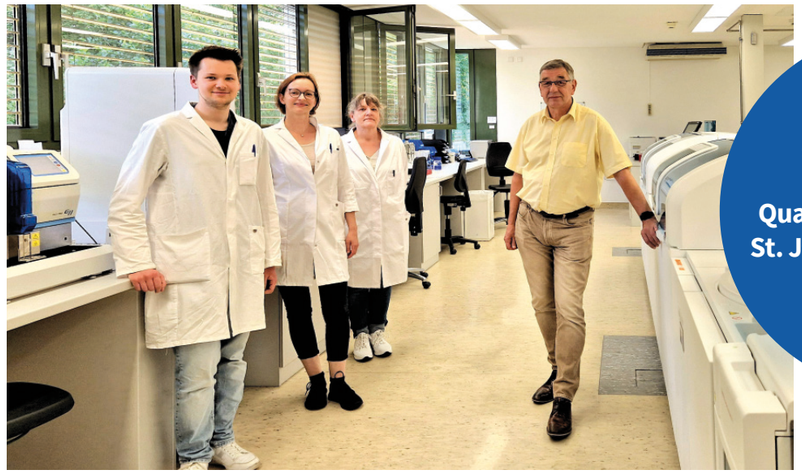
Musikalisch untermalt durch das Duo Aciano mit Geige und Gitarre schloss das Rahmenprogramm mit einem beeindruckenden Impulsvortrag des 26-fachen Paralympics-Medaillengewinner Matthias Berg. Mit der Aufforderung „Mach was draus!“ zeichnete der ehemalige Sommer- und Wintersportler ein anschauliches Bild davon, was trotz einer Behinderung mit der entsprechenden Motivation, Mut und Neugier alles möglich ist.

Die Veranstaltung und feierliche Einweihung mündete in der Segnung der beiden Gebäude durch Pfarrer Uwe-H. Kolkmann von der katholischen Kirchengemeinde St. Franziskus von Assisi in Hamm.

www.bfw-hamm.de

ST. JOSEPH-KRANKENHAUS, PRÜM

Technisch modern ausgestattet: Neues Krankenhauslabor



„Das neue Labor ist ein enormer Qualitätsgewinn für das St. Joseph-Krankenhaus, Prüm“

Im Sommer 2024 hat das Labor der Firma Wisplinghoff seinen Betrieb im St. Joseph-Krankenhaus, Prüm aufgenommen. Nach umfassenden Renovierungsarbeiten, die Anfang des Jahres begonnen wurden, erstrahlen die Laborräume in neuem Glanz und sind mit hochmodernen medizintechnischen Analysegeräten ausgestattet. Die hochmoderne technische Ausstattung und Labor-EDV ermöglicht den Krankenhausärzt:innen eine schnelle und präzise Diagnostik. Bei Notfällen stehen innerhalb kürzester Zeit bis zu 100 Parameter zur Verfügung, die entscheidende Hinweise für die medizinische Versorgung der Patient:innen geben können.

Neben der Unterstützung der Ärzt:innen des St. Joseph-Krankenhauses versorgt das Labor Wisplinghoff auch zahlreiche niedergelassene Ärzt:innen in der Region mit diagnostischen Dienstleistungen. Dies stärkt die medizinische Versorgung der gesamten Region und bringt zahlreiche Vorteile für Patient:innen und Ärzt:innen.

Der Betrieb des Labors ist zunächst auf fünf Tage pro Woche beschränkt: Von Montag bis Freitag, jeweils von 8:00 bis 15:30 Uhr, stehen drei qualifizierte medizinisch-technische Laboratoriumsassistent:innen zur Verfügung. Für die Zukunft ist geplant, die Arbeitszeiten zu erweitern und das Personal aufzustocken, um noch flexibler und umfassender auf die Bedürfnisse der Patient:innen und Ärzt:innen reagieren zu können.

Michael Wilke, Geschäftsführer des St. Joseph-Krankenhauses in Prüm, betont: „Das neue Labor ist ein enormer Qualitätsgewinn für das St. Joseph-Krankenhaus, Prüm. Es wird alle medizinischen Fachbereiche bei der Diagnostik verschiedener Erkrankungen unterstützen.“

Die modernen Räumlichkeiten und die neueste medizintechnische Ausstattung ermöglichen es, Diagnostik auf höchstem Niveau zu betreiben und somit die Qualität der medizinischen Versorgung erheblich zu steigern.

Das Labor Wisplinghoff steht als Beispiel für die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen dem Prümer Krankenhaus und externen Partnern. Gemeinsam wird eine zukunfts- und patientenorientierte medizinische Versorgung in der Region sichergestellt. Dies unterstreicht einmal mehr das Engagement des Krankenhauses für höchste medizinische Standards und exzellente Patientenbetreuung.

Wir freuen uns darauf, die positiven Entwicklungen und Verbesserungen, die durch das neue Labor möglich werden, weiter zu verfolgen und darüber zu berichten. Das gesamte St. Joseph-Krankenhaus, Prüm begrüßt das Labor Wisplinghoff und dessen Team herzlich und sieht einer erfolgreichen Zusammenarbeit entgegen.

www.krankenhaus-pruem.de

HEINRICH-HAUS, NEUWIED

Inklusion ist für uns eine Selbstverständlichkeit

Wenn Ricardo Akdogan und Burhan Bircan morgens ihre Schicht beginnen, sind sie zwei von vielen. Gemeinsam mit ihren vielen Hundert Kolleg:innen machen sie sich an die Arbeit – sie sind Teil des Ganzen. Was selbstverständlich scheint, ist für die beiden Männer aus dem Kreis Neuwied etwas, das sie mit Stolz erfüllt. Denn Ricardo Akdogan und Burhan Bircan sind eben doch anders als viele. Sie leben mit einer Behinderung. Seit Jahren arbeiten sie in erster Linie als Werkstattbeschäftigte des Heinrich-Hauses in St. Katharinen. Das Praktikum bei Wirtgen in Windhagen sehen sie als große Chance. Eine Chance auf dem Weg zu mehr Inklusion auf dem Arbeitsmarkt.

Vorurteile abbauen und Perspektiven schaffen ist das Ziel dieses Austauschs.
Ein Ziel, das auch auf bundespolitischer Ebene mehr und mehr forciert wird. Nicht zuletzt der Mangel an Fachkräften in Deutschland führt dazu, dass Unternehmen zunehmend in den Dialog mit Werkstätten für Menschen mit Behinderung gehen. Gunnar Clemens, Standortleiter des Heinrich-Hauses in St. Katharinen, schaut permanent nach Möglichkeiten des Austauschs mit großen und kleinen Firmen in der Region. „Wir arbeiten seit vielen Jahren mit unterschiedlichen Institutionen und Firmen zusammen. In dieser tollen und einzigartigen Art wie bei Wirtgen haben wir eine Zusammenarbeit, gerade in der Startphase, noch nicht erlebt“, berichtet er.

Seit Mitte Februar sind insgesamt fünf Beschäftigte der Werkstatt jetzt in Windhagen tätig. Hier absolvieren sie ein Außenpraktikum, das ihnen den ersten Arbeitsmarkt näherbringt. Was politisch gewollt ist oder welche Art der Behinderung die „Neuen“ haben, spielt bei den Kolleg:innen bei Wirtgen keine Rolle. „Ich habe schnell Freunde gefunden“, sagt Burhan Bircan, und Ricardo Akdogan ergänzt: „Ich werde hier so angenommen, wie ich bin.“ Vorurteile oder Berührungsängste haben die beiden nicht erlebt. Die Arbeit bei Wirtgen ist eine große Herausforderung. Die Werkstattbeschäftigten benötigen eine gute Einarbeitung und Kolleg:innen, die sie unterstützen. Und Wirtgen macht heute schon möglich, was auch in anderen Firmen morgen schon Realität werden kann. Christoph „Zitsch“ Gasser, Operations Wirtgen GmbH, betont: „Das neue Projekt ist uns eine Herzensangelegenheit, denn wir kooperieren mit dem Heinrich-Haus bereits seit einigen Jahren. Wir haben als Unternehmen auch eine gesellschaftliche Verantwortung, die sich in diesem neuen Projekt als Gewinn für beide Seiten erweist.“

Mehr als 9.000 Mitarbeitende sind zurzeit weltweit bei der Wirtgen Group beschäftigt. In Windhagen im Kreis Neuwied befindet sich die Wirtgen GmbH, im Unternehmensverbund der Spezialist für Kaltfräsen. Die fünf Praktikant:innen aus St. Katharinen sind in den Bereichen Vormontage, in der Pulverbeschichtung, im Lager und Versand und in der Metallbearbeitung tätig.
Mit Thomas Becker und Silvia Knieps haben die beiden auch jederzeit eine:n Ansprechpartner:in im Heinrich-Haus. Thomas Becker vom Integrationsmanagement des Heinrich-Hauses und die stellvertretende Standortleitung St. Katharinen, Silvia Knieps, haben das Projekt von Beginn an begleitet und stehen in ständigem Austausch mit den Verantwortlichen bei Wirtgen. Auch unterstützen sie bei den vertraglichen Teilen und beraten die Firmen über weitere Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

Ob sich daraus irgendwann mehr als ein Praktikum ergibt?
Einer der fünf Praktikant:innen hat bereits jetzt einen festen Außenarbeitsplatz bekommen. Ein Erfolg ist der Austausch aber für alle Beteiligten – sowohl auf professioneller als auch auf menschlicher Ebene: „Es ist fantastisch, mit welcher Normalität, Professionalität und Freundlichkeit unsere Beschäftigten hier aufgenommen worden sind“, sagt Gunnar Clemens. „Bei Wirtgen wird das Thema Inklusion gelebt und gehört zum Arbeitsalltag dazu.“

www.heinrich-haus.de

JOVITA RHEINLAND, TROISDORF

Eitorf-Festival: Ein Fest für alle – Inklusion und Gemeinschaft im Mittelpunkt

Das Eitorf-Festival, das am 24. und 25. August unter dem Motto „miteinander.bunt.inklusiv“ stattfand, war ein besonderes Ereignis, das Menschen mit und ohne Behinderung zusammenbrachte. Organisiert von der JOVITA Rheinland in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Eitorf, setzte das Festival ein starkes Zeichen für Inklusion und Barrierefreiheit.
Besonders erfreulich war die Auszeichnung des Festivals durch den Gewinn des LVR-Wettbewerbs „Feiern für alle“, was hochwertige Programmpunkte wie die Auftritte der Bands „Planschemalöör“ und „Collective One“ ermöglichte. Das „Mobil der Begegnung“ des LVR und eine inklusive Sportstation, die unter anderem Rollstuhlbasketball anbot, zählten zu den Highlights.
Die Eröffnung des Festivals erfolgte mit einem ökumenischen Gottesdienst, gefolgt von einem vielfältigen Bühnenprogramm. Henning Krautmacher, der ehemalige Frontmann der „Höhner“ und Schirmherr des Festivals, zeigte sich besonders engagiert und trat mit dem Chor der Villa Gauhe sowie den „Young Hope Kids“ auf. Seine Präsenz und Begeisterung trugen maßgeblich zum Erfolg des Festivals bei.
Neben den musikalischen Darbietungen wurden zahlreiche Mitmachaktionen und kulinarische Angebote bereitgestellt, die von den Besuchenden begeistert angenommen wurden. Durch umfassende Maßnahmen wie einen Shuttleservice für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen, Gebärdensprachdolmetscher:innen, einen Ruhebereich in der Villa Gauhe und barrierearme Beschilderungen wurde sichergestellt, dass das Festival für alle zugänglich war.

Das Eitorf-Festival 2024 hat eindrucksvoll gezeigt, wie Inklusion gelingen kann, und setzte damit ein starkes Zeichen für zukünftige Veranstaltungen in der Region.

www.jovita-rheinland.de

VINZENZ-HEIM, AACHEN

Erste Hilfe für die Seele

Wenn einem sprichwörtlich etwas auf der Seele brennt, ist jemand, der zuhört und sich der Sorgen annimmt, häufig genau das, was in diesem Moment dringend gebraucht wird.

Im Vinzenz-Heim, Aachen wird das Leitmotiv „Im Mittelpunkt der Mensch“ auf vielseitige Art und Weise gelebt. Seelsorgerische Aktivitäten und Angebote haben dabei auch 2024 einen großen Stellenwert.
So sorgt die „AG Seelsorge“ dafür, dass es in jedem Haus der Einrichtung zuständige Mitarbeitende gibt, die für die Bewohner:innen mit all ihren spirituellen Belangen ansprechbar sind. Generell versteht sich das Seelsorgeangebot der Einrichtung als Einladung. Es gibt Orientierung bei der Gestaltung von Lebensübergängen, Trost in schwierigen Lebenssituationen und Krisen. Ferner möchte es helfen, das Leben mit all seinen Höhen und Tiefen zu sehen, zu verstehen und anzunehmen. Dabei ist das christliche Menschenbild Ausgangspunkt der Arbeit mit Menschen. Anderen Religionen und Glaubensrichtungen gegenüber steht man offen und tolerant gegenüber.

Mit Ursula Schürmann als Pastoralreferentin (Pastoral MIT Menschen mit Behinderung Aachen-Stadt und -Land) gibt es für diese Belange nun seit Anfang des Jahres eine neue Ansprechpartnerin. Die Vernetzung mit der AG-Seelsorge, den Teams und weiteren Akteuren (bspw. unser Beratungsangebot zur gesundheitlichen Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase) und das gemeinsame Erarbeiten von Angeboten und Lösungen mit und im Sinne der Bewohner:innen sind dabei ein wichtiger Punkt ihrer Arbeit. Besonders freut sie sich jedoch auf die zwischenmenschlichen Kontakte und darauf, ihre fachlichen Fähigkeiten einzusetzen: „Seelsorge ist für mich ein Dienst am Menschen“, betont sie. „Es geht darum, den Menschen in ihren Bedürfnissen zu begegnen und sie auf ihrem Weg zu begleiten.“ Sowohl Vorhandenes und bekannte Traditionen werden gepflegt als auch neue Ideen in die Tat umgesetzt. Die Glaubensreise etwa ist nicht mehr wegzudenken. Neu hinzu gekommen ist für den Kinder- und Jugendbereich die „Zeit mit Frederick“, in der eine Bilderbuchgeschichte genau untersucht und thematisch bearbeitet wird. Neben ihrer täglichen Arbeit freut sich Schürmann auch über besondere Nachfragen zu Angeboten. „Glaubensgespräche, Besinnungstage, Wallfahrten, religiöse Lieder singen und beten – all das sind Dinge, die nach Corona nun wieder aktiv gewünscht werden“, sagt Schürmann.

„Das Kostbarste von allem ist und bleibt, Zeit füreinander zu haben, denn Seelsorge ist vielfältig. Seelsorge lässt das Reich Gottes mitten unter uns erfahrbar werden.“

Ursula Schürmann

www.vinzenz-heim.de

HEINRICH-HAUS, NEUWIED

Ärzteforum im Medizinischen Zentrum für erwachsene Menschen mit Behinderung

Fachärzt:innen diskutierten interdisziplinäre Zusammenarbeit in der medizinischen und therapeutischen Versorgung von Menschen mit Behinderungen.

Die Auftaktveranstaltung des neu aufgelegten Ärzteforums des MZEB Heinrich-Haus (Medizinisches Zentrum für erwachsene Menschen mit Behinderung) widmete sich der engen Zusammenarbeit verschiedener Fachdisziplinen, die für eine komplexe medizinische und therapeutische Versorgung notwendig ist. Zum Ärzteforum waren Hausärzt:innen und Fachärzt:innen eingeladen, um Erfahrungen auszutauschen, Herausforderungen zu diskutieren und Lösungsansätze zu entwickeln.

Am Beispiel von Trisomie 21 wurde in verschiedenen Fachvorträgen zur Diagnostik und Behandlung dargestellt, wie im gesamten Leben der betroffenen Personen verschiedene Gesundheitsaspekte mehrere fachärztliche Disziplinen berühren und welche Besonderheiten zu würdigen sind.
So wurden unter anderem internistische Probleme diskutiert, wie das Schlafapnoe-Syndrom, spezielle angeborene Herzerkrankungen sowie Schilddrüsenerkrankungen. Auch die an den:die Patient:in angepasste Hilfsmittelversorgung stand im Fokus der Fortbildungsveranstaltung.

In den Vorträgen teilten Fachärzt:innen des MZEB Heinrich-Haus ihre Erfahrungen in der vernetzten Zusammenarbeit und gaben praxisnahe Einblicke in das Behandlungskonzept des MZEB. Es wurde deutlich: Eine umfassende medizinische und therapeutische Versorgung ist nur durch einen integrativen Ansatz möglich, der die verschiedenen Aspekte des menschlichen Wohlbefindens berücksichtigt. Von der Diagnose über die Betreuung bis zur Nachsorge spielen nicht nur medizinische Faktoren eine Rolle, sondern auch psychologische, soziale und pflegerische Aspekte.

Im MZEB Heinrich-Haus wird dieser ganzheitliche Ansatz bereits seit Jahren praktiziert. Hier werden erwachsene Menschen mit schweren Mehrfachbehinderungen und/oder geistiger Behinderung individuell begleitet. Das interdisziplinäre Team greift auf eine langjährige Erfahrung in der Versorgung von Menschen mit Behinderungen zurück. Medizinische, therapeutische, psychologische und soziale Maßnahmen werden hier gebündelt und passgenau aufeinander abgestimmt. „Die interdisziplinäre Zusammenarbeit ist die Voraussetzung für eine bedarfsgerechte Versorgung“, erklärt Christian Ewald, Ärztlicher Leiter des MZEB Heinrich-Haus.

Mit dem Ärzteforum im MZEB Heinrich-Haus sollen auch in künftigen Veranstaltungen Fachkenntnisse und Erfahrungswerte geteilt und diskutiert werden.

„Unser Ziel ist es, gemeinsam Behandlungsmaßnahmen für eine optimale Versorgung der einzelnen Menschen zu finden.“

Christian Ewald

www.heinrich-haus.de

Einmalig im Kreis Düren: Neurologische Akutversorgung von Schlaganfallpatient:innen mittels Thrombektomie

ST. AUGUSTINUS-KRANKENHAUS, DÜREN

Neurologische Spitzenversorgung im Kreis Düren

Moderne Schlaganfallbehandlung im St. Augustinus-Krankenhaus
Das St. Augustinus-Krankenhaus, Düren setzt neue Maßstäbe in der Akutversorgung von Schlaganfallpatient:innen. Mit der Einführung der Thrombektomie, eines hochmodernen Verfahrens zur Entfernung von Blutgerinnseln in Hirnschlagadern, bietet das Krankenhaus eine der fortschrittlichsten Behandlungsmethoden im Kreis Düren an.
Schnelle und effektive Versorgung bei Schlaganfällen
Als akademisches Lehrkrankenhaus der Universitätsklinik Aachen ist das St. Augustinus-Krankenhaus die erste Anlaufstelle für Patient:innen mit akuten Schlaganfallsymptomen im Kreis Düren. „Wenn Patient:innen mit einem Schlaganfall in unserer Notfallambulanz eintreffen, zählt jede Sekunde“, betont Dr. med. Ummehan Ermis, die neue Chefärztin der Neurologie. Nach der ersten Diagnostik in der Notaufnahme erfolgt unmittelbar die weiterführende Bildgebung in der Radiologie, um den Zustand des Hirngewebes und der Blutgefäße zu beurteilen.
Innovative Behandlung durch mechanische Thrombektomie
Bei bestimmten Patient:innen wird die sogenannte mechanische Thrombektomie durchgeführt. Dieses Verfahren ermöglicht es, das Blutgerinnsel, das den Schlaganfall verursacht, mithilfe eines speziellen Katheters direkt aus dem betroffenen Hirngefäß zu entfernen. „Die Thrombektomie ist ein minimalinvasives Verfahren, das den Blutfluss im Gehirn schnell wiederherstellt und dadurch das Risiko langfristiger Schäden erheblich reduziert“, erklärt Kai Roeber, Chefarzt der Radiologie.
Vorreiterrolle in der Schlaganfallbehandlung
Das St. Augustinus-Krankenhaus gehört zu den ersten Zentren außerhalb von Universitätskliniken, die dieses Verfahren erfolgreich etabliert haben. „Unsere hohe Expertise in der Schlaganfallbehandlung, kombiniert mit modernster Medizintechnik und einer engen Zusammenarbeit mit dem Rettungsdienst, ermöglicht es uns, diese lebensrettende Behandlung direkt vor Ort anzubieten“, unterstreicht Renardo Schiffer, Geschäftsführer des Krankenhauses.
Engagiertes und erfahrenes Team
Dr. med. Ermis und Roeber arbeiten Hand in Hand mit Dr. med. Markus Huppertz-Thyssen, dem Chefarzt der Anästhesie und Intensivmedizin, sowie einem hoch qualifizierten Team von Ärzt:innen und Pflegekräften, die rund um die Uhr für die Schlaganfallversorgung bereitstehen. Die interdisziplinäre Zusammenarbeit und regelmäßige Schulungen gewährleisten einen reibungslosen Ablauf bei der Behandlung.
Umfassende Versorgung von der Diagnose bis zur Nachsorge
Die spezialisierte Schlaganfallstation, auch Stroke Unit genannt, ermöglicht eine kontinuierliche Überwachung und schnelle Intervention bei Komplikationen. Durch enge Kooperation mit dem Dürener Rehabilitationszentrum und anderen Therapieeinrichtungen wird die langfristige Genesung der Patient:innen optimal unterstützt.
Einzigartige Versorgungsqualität im Kreis Düren
Mit der Thrombektomie bietet das St. Augustinus-Krankenhaus eine wegweisende Behandlungsmethode, die die Überlebenschancen und die Lebensqualität von Schlaganfallpatient:innen im Kreis Düren deutlich verbessert. „Unsere Investitionen in moderne Technik und die kontinuierliche Weiterbildung unseres Teams haben sich ausgezahlt – zum Wohl der Dürener Bevölkerung“, resümieren Dr. med. Ermis, Roeber und Dr. med. Huppertz-Thyssen gemeinsam.

www.sankt-augustinus-krankenhaus.de

KARDINAL-VON-GALEN-HAUS, DINKLAGE

Tierisch guter Unterricht

„Tiergartenklasse“ am Kardinal-von-Galen-Haus in Dinklage. Mit Tieren lernen und wachsen – ein Pilotprojekt für mehr Selbstvertrauen und Freude am Unterricht!

Die „Tiergartenklasse“ ist seit dem Schuljahr 2023/24 ein bedeutungsvolles Pilotprojekt, das Schüler:innen mit Bedarf an sonderpädagogischer Unterstützung im Bereich körperliche und motorische Entwicklung und zusätzlich mit besonderen Herausforderungen in ihrer emotional-sozialen Entwicklung eine ganz neue Art des Unterrichts ermöglicht. Im Tiergarten des Kardinal-von-Galen-Hauses arbeitet und lernt eine Klasse der Schule mit den Tieren. Die Klasse pflegt die Tiere täglich. Neben zahlreichen Hühnern und Kaninchen betreut die Klasse auch Schafe, Ziegenböcke, Lauf-Enten, Puten, Meerschweinchen und einen Bienenstock.

Und diese Pflege und Betreuung ist nicht nur irgendeine Aufgabe – es ist ein wahres Abenteuer, das Freude beim Lernen bringt, und spiegelt zugleich das Leitbild der Schule „Leben lernen“ wider!

Jeden Tag wird ein „Chef des Tages“ bestimmt, der die Verantwortung übernimmt und die acht Dritt- bis Neuntklässler in Teams einteilt. Diese Teams kümmern sich dann eigenständig um die Fütterung der Tiere. Mithilfe einer Kontrollliste stellen sie sicher, dass alles ordentlich ausgeführt wird. Ist das Futter verteilt? Sind die Ställe sauber? Alles wird sorgfältig geprüft!

Aber damit nicht genug: Die Schüler:innen haben auch viele andere wichtige Aufgaben. Sie pflegen die Tiere und deren Gehege, planen Futterportionen und gehen einkaufen. Sogar Bauprojekte stehen auf dem Plan! Hier wird also nicht nur der Kopf, sondern auch das Herz und die Hände gefordert. Und Mathe und Deutsch werden ganz nebenbei als Planarbeitsphasen eingebaut.

Besonders toll ist, dass die Tiere nicht nur für Arbeit sorgen, sondern auch echte Freunde sind. Wenn Paul mal einen schlechten Tag hat und der Frust zu groß wird, darf er sich einfach zu den Kaninchen setzen und mit ihnen kuscheln. Diese ruhigen Momente wirken oft wahre Wunder. Probleme, die vorher unüberwindbar schienen, lösen sich für ihn plötzlich in Luft auf.

Das Ziel der „Tiergartenklasse“ ist klar: Nach einer gewissen Zeit sollen die Schüler:innen gestärkt und mit neuem Selbstvertrauen wieder in ihre Stammklassen zurückkehren. Der Schlüssel zum Erfolg liegt im einzigartigen Unterricht: Hier stehen praktische Aufgaben und die Arbeit mit den Tieren im Vordergrund. Der hohe Leistungsdruck, der viele Kinder belastet, schmilzt in dieser Umgebung einfach dahin. Zusätzlich wird viel Zeit für soziale Spiele, Formen von Verhaltenstraining und Gespräche über richtiges Verhalten eingeplant – ganz nach den Bedürfnissen jedes einzelnen Schülers / jeder einzelnen Schülerin. Das Konzept „Tiergartenklasse“ ist auch dem großartigen Engagement der Arbeitsgruppen „Tiergarten“, „Verhalten“ und den Lehrkräften der „Tiergartenklasse“ zu verdanken. Der Tiergarten selbst ist ein vollständig spendenbasiertes Projekt, das von einigen örtlichen Vereinen und Privatpersonen unterstützt wird. Zuletzt wurde ein Futtermittelhaus durch eine Spende der JG-Gesellschaft e. V. ermöglicht. Die „Tiergartenklasse“ ist ein Gewinn für alle: Nicht nur die Kinder und Jugendlichen profitieren enorm von dieser einzigartigen Lernmethode, sondern auch die gesamte Schulgemeinschaft. Das Kollegium und die Schüler:innen in allen Klassen spüren die positive Veränderung, und der Schulalltag wird für alle deutlich entlasteter! Erste Erfolge für einzelne Schüler:innen des Settings „Tiergartenklasse“ sind bereits greifbar: Eine Kleingruppe der Klasse konnte durch die tägliche Arbeit mit den Tieren so viel Selbstvertrauen aufbauen, dass sie zu einer größeren Veranstaltung mit über 200 Gästen eine eigene Tiershow inszenierten.

www.kvg-haus.de

Impressum: **HERAUSGEBER:** Josefs-Gesellschaft gAG, Custodisstraße 19–21, 50679 Köln, www.josefs-gesellschaft.de **VORSTAND:** Dr. Theodor-Michael Lucas (Vorstandsvorsitzender), Stephan Prinz (Vorstand), Andreas Rieß (Vorstand) **REDAKTION:** Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Josefs-Gesellschaft gAG **TEXTE:** Marion Adels-Weiser, Astrid Banken, Alina Bevers, Annika Butzen, Wolfgang Dings, Halime Deniz-Altin, Frank Dünnwald, Kaya Erdem, Fabian Flada, Julia Guthausen, Haus Golten gGmbH, Andrea Gruhn, Christiane Gülpen, Matthias Hartkamp, Paul Heß, Christian Holland, Marit Konert, Frank Leber, Annkathrin Lelle, Britta Lotz, Frank Mühr, M. Müller, Tatjana Opgenorth, Svenja Pesch, Philina Plewe, Theresa Pützer, Mike Roller, Renardo Schiffer, Carmen Schronen, Gabriele Schmidberger, Julia Steffenfauseweh, Birgit Wagner **GESTALTUNG:** Stefanie Schulz, Designbüro brandElements.de **DRUCK:** KWN Heinrich-Haus gGmbH, Sohler Weg 72, 56564 Neuwied **PAPIER FSC-MIX:** Dies steht für Produkte, bei denen Materialien aus FSC-zertifizierten Wäldern, Recyclingmaterial sowie Material aus kontrollierten Quellen (Controlled Wood) zum Einsatz kommen können. **FOTOS:** Stephan Bannas (S. 54), Alina Bevers (S. 16), Benediktushof/privat (S. 28), Rolf-Dieter Bollmann (S. 15), Caritas Behindertenhilfe und Psychiatrie e. V. (S. 42), Christiane-Herzog-Schule (S. 30), Pedro Citoler (Cover, 4, 5, 6), Daniela Dautzenberg (S. 44), Halime Deniz-Altin (S. 22), Jan Drexler (S. 24, 27), Kaya Erdem (S. 13, 25, 46, 53), David Ertl (S. 3), Claudia Fahlbusch (S. 37), Mike Faust (S. 17), Foto Kuhweide (S. 26), Joëlle von Hagen (S. 6, 25, 33, 36, 38), Haus Golten gGmbH (S. 10, 24), Rita Helmart (S. 21, 43), Uli Hoffmann (S. 27), JG Rhein-Main (S. 9), Josefsheim gGmbH (S. 35), Kardinal-von-Gahlen-Haus (S. 25), Nora Kastenholz (S. 54), Nina Klinge (S. 22), Silvia Knieps (S. 49), Marit Konert (S. 18, 29), Anne Laumen (S. 20, 51), Verena Locher (S. 19), Birgit Lotz (S. 10, 18), Tatjana Opgenorth (S. 12, 27, 37), Theresa Pützer (S. 11, 45), Mike Roller (S. 47), Florian Schmitt (S. 8), Iris Schmitz (S. 24), Carmen Schronen (S. 48), Julia Steffenfauseweh (S. 14, 29), TLC Studio GmbH (S. 6), Susanne Troll Fotografie (S. 37), Markus Vogelfänger (S. 45), Mika Volkmann (S. 41, 50), Norbert Weßler (S. 41), Katrin Zieger (S. 14, 31, 52), Natalie Zündorf (S. 32) **STOCKMATERIAL:** Vektorgrafiken angepasst/Ursprung Freepik (S. 7, 9, 10, 11, 13, 16, 17, 18, 22), agreement-team-frieds/freepik (S. 40). Alle Bildnachweise beim Herausgeber. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Vervielfältigung der hier veröffentlichten Inhalte und Grafiken nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung durch die Josefs-Gesellschaft. **DANKE:** an alle, die mitgewirkt haben, diese JG-Publik zu realisieren. **Köln, Dezember 2024.**

Josefs-Gesellschaft

JOSEFS-GESELLSCHAFT IN KÜRZE

Die Josefs-Gesellschaft gAG (JG-Gruppe) ist eines der großen katholischen Sozialunternehmen Deutschlands mit über 10.000 Mitarbeitenden und 38 Beteiligungsgesellschaften bundesweit. In unserer Trägerschaft befinden sich Einrichtungen für Menschen mit Behinderung, Krankenhäuser und Seniorenzentren. Im Vordergrund steht die Arbeit mit und für Menschen. Wir sind darauf bedacht, die nötige Hilfe, Begleitung und Assistenz zu bieten, um ein möglichst selbstbestimmtes, gesundes und aktives Leben zu ermöglichen.

Josefs-Gesellschaft gAG
Custodisstraße 19–21
50679 Köln
www.jg-gruppe.de